Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

---

Dr. Ángel Manuel Caracuel García

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

---

Coordinador del Grupo de Trabajo de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD) de Normalización en Alimentación Hospitalaria:

Dr. Ángel Manuel Caracuel García

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica Intercentros de los Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Málaga.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales. Junta de Andalucía.

Editor: CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.
Avda. de Europa, 24
28108 Alcobendas (Madrid)

ISBN: 978-84-695-9657-9
Depósito legal: M-1620-2014

Autores

M.ª Ángeles Andrés Carretero
Veterinaria Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Riesgo Vascular.
Complejo Hospitalario Torrecárdenas. Almería
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Tomás Arencibia Rivero
Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario
Puerta del Mar. Cádiz
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Ángel Arévalo Calzadilla
Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario
Virgen del Rocío. Sevilla
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Dr. Ángel Manuel Caracuel García
Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica Intercentros de los Hospitales Universitarios Regional
de Málaga y Virgen de la Victoria. Málaga.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía.
Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental

M.ª Teresa Domínguez Hierro
Farmacéutica Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario
Puerto Real. Cádiz.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Rafael Fernández-Daza Centeno
Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen Macarena. Sevilla.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

José Ferreira Vacas
Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Antonio Tomás Ruiz Santa-Olalla
Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Virgen de las Nieves. Granada.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Soledad Salcedo Crespo
Veterinaria Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Dietética. Complejo Hospitalario de Jaén.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Índice

Prólogo

Recientemente celebramos en el Colegio de Veterinarios de Sevilla los 25 años de nutrición clínica en nuestros hospitales y la presentación en público del referencial HOSPIFOOD® , ambas actividades promovidas por la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (*SANCYD*), y la FAND, y ahora, y dentro de esta misma línea , me complazco en prologar este libro, que representa el fruto de mas de cuatro años de dedicación del Grupo de Trabajo de la SANCYD de Normalización en Alimentación.

He de reconocer que de todos los proyectos de SANCYD, este de Normalización en Alimentación Hospitalaria, se encuentra entre los de mayor duración y alcance de entre todos los promovidos por nuestra sociedad científica y no me cabe la menor duda de que será de gran utilidad , tanto para profesionales de la alimentación y la nutrición, como para instituciones relacionadas con hospitales, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social .

Leyendo los diferentes capítulos de este libro , encontramos tratados con profundidad y profesionalidad , los sistemas de gestión de calidad, las posibilidades de los modernos procesos tecnológicos en el campo de la seguridad alimentaria y la nutrición , y también herramientas de trabajo para Certificación de Proveedores , Especificaciones sobre Productos, y Fichas Técnicas de Platos, entre otros temas, que en su conjunto, y respetando las peculiaridades locales , contribuirán a la homogenización de nuestros menús , en nuestros hospitales y centros de restauración colectiva .

En definitiva, este libro constituye un documento de referencia para la mejora de la inocuidad de los alimentos, que ha sido posible gracias al esfuerzo de todos los autores, coordinados por el Dr. D Ángel Caracuel García , que ha sabido aunar esfuerzos y canalizar las inquietudes de los

Técnicos Superiores en Nutrición y Control de Alimentos (TSNCA) en Andalucía.

Le dirijo a todos ellos mi más sincera enhorabuena, y en especial a D. Ángel Arévalo Calzadilla, a quien desgraciadamente perdimos hace poco, y a quien desde estas páginas le rindo un sentido homenaje póstumo, en nombre de todos los socios y amigos de SANCYD.

Finalmente quiero manifestar mi reconocimiento a Campofrío Food Group, S.A., por el apoyo a este innovador proyecto , y por su apuesta por el trabajo de los profesionales de la nutrición clínica y dietética en Andalucía.

José Antonio Irles Rocamora
Presidente de la Sociedad Andaluza de
Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD)

Presentación

La Alimentación Hospitalaria presenta unas características que la hacen singular en el contexto de la Restauración Colectiva. No consiste meramente en cumplir con unos compromisos de servicio hostelero. Tiene que traducir la ciencia de la Nutrición a la terapia médica. Por otra parte, la Alimentación Hospitalaria debe aportar toda su técnica para conseguir que los pacientes ingresados en el hospital reciban esa terapia nutricional con tal calidad que consiga una ingesta de alimentos adecuada. Esto está dificultado por el propio proceso patológico del paciente ingresado y por los cambios necesarios para desarrollar una dieta terapéutica ajustada a esa patología.

La Alimentación Hospitalaria es realmente un complejo proceso industrial, que tiene múltiples actores y numerosos planos de acción. Este proceso es poco conocido por muchos profesionales sanitarios y, lamentablemente, con frecuencia es relegado en la planificación presupuestaria de la institución sanitaria. Sin embargo, los profesionales que trabajan en al Alimentación Hospitalaria tratan constantemente de mejorar la calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones, las técnicas de elaboración y cocción, la amplitud de la elección del menú, los sistemas de petición de dietas, la facilidad de acceso ordenado a alimentos para los pacientes ingresados, el horario de las comidas, etc. Con la colaboración de los responsables de las unidades de hospitalización fomentan la existencia de tiempos protegidos para las comidas, sin consultas ni exploraciones, de comedores, de ayudas a enfermos incapaces de alimentarse por sí mismos, etc. Todas estas iniciativas contribuyen a mantener y mejorar el estado nutricional de los pacientes y a reducir el porcentaje de comida desechada.

En este libro destaca la buena disposición de un amplio grupo de expertos para compartir información de cómo se lleva a cabo la Alimentación Hospitalaria en un gran número de Hospitales de Andalucía.

A partir de este punto de partida, se abordan numerosos aspectos que configuran un Manual de sumo interés para todos aquellos profesionales que involucrados en este campo de trabajo. Los autores unifican criterios sobre especificaciones técnicas de las materias primas, temperaturas, selección de proveedores, auditorias, normativa de calidad, manipulación y conservación de los alimentos, etc. Se trata de un Manual muy ambicioso en el sentido de clarificar y unificar conceptos utilizados por todas las categorías profesionales que intervienen en la Alimentación Hospitalaria. Es digno de resaltar que todos los capítulos proporcionan una excelente documentación y amplísima bibliografía. Tiene la virtud de reunir en una sola publicación una numerosa normativa que se ha publicado en lugares y tiempos diversos y por tanto de acceso más difícil. Por eso, este libro va a ser de obligada consulta para todas las personas que trabajan en Alimentación Hospitalaria. El esfuerzo por agrupar toda la normativa elaborada en esta área justifica la recomendación incondicional de facilitar la disponibilidad de esta obra a todos los profesionales involucrados en esta tarea.

Dr. Miguel León Sanz
Presidente de la Sociedad Española de
Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE)

Presentación

A lo largo de la historia y, por fortuna, la alimentación ha pasado de ser un factor de estricta supervivencia a un elemento que es capaz de modular y modificar esta supervivencia y convertirla en más o menos larga en función de ser adecuada, carencial o desproporcionada.

La relación entre alimentación y salud ha sido considerada esencial desde la Medicina griega clásica. Así, Hipócrates de Cos (S.V a.C.), ya indicaba : *"Que tu medicina sea tu alimento, y el alimento tu medicina".* Desde ahí a nuestros tiempos, en que usamos las formas adecuadas de alimentarnos para mejorar, curar o prevenir enfermedades, hemos mejorado sustancialmente los conocimientos sobre propiedades, composición de la dieta, las formas de prepara los alimentos para aumentar su rendimiento nutricional y las tecnologías de conservación, fabricación, elaboración y otras.

Obras como esta , *"Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social"*, que tengo el honor de preludiar en representación de la Sociedad Española de Geriatría y Gerontología, constituyen un elemento necesario, práctico y de gran utilidad para todos los profesionales que, desde alguna perspectiva, estamos relacionados con la alimentación y pretendemos, a través de ella, mejorar la calidad de vida de sus destinatarios, nuestros pacientes. En algunas ocasiones, como en los que tratamos los geriatras, tan necesitados de unos ajustes dietéticos adecuados dada su fragilidad.

Realizar una obra de la calidad de la que el lector tiene entre sus manos y desde el objetivo de la *normalización*, ya sea en el sentido de regularizar o poner en orden, o en el de ajustar a una norma, comporta un importante esfuerzo científico y de una eminente aplicabilidad en el día a día de los profesionales. Volcar el centro de interés en el ámbito hospitalario y en el

de establecimientos de restauración social, sin duda, viene a cubrir una parcela de alto interés y la considero un éxito en la elección por los editores de este libro.

Solo me cabe felicitar a los editores/coordinadores por la elección de unos autores de contrastada talla científica. A éstos, a los autores, mi reconocimiento por su excepcional trabajo y a la empresa promotora de la obra, Campofrío,división Health Care, su amable mecenazgo y agradecer que haga llegar este libro a los profesionales que, sin duda, disfrutaremos con su estudio.

José Antonio López Trigo
Presidente de la Sociedad Española de
Geriatría y Gerontología (SEGG)

1

NORMALIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Dr. Ángel Manuel Caracuel García

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica Intercentros de los Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Málaga.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía.
Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental

¿NORMALIZACIÓN, NORMALIZAR, NORMAS,...?

Existen varias definiciones de **normalización** y de **normalizar**, pero todas incluyen el concepto de poner en orden, así el diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, define Normalizar como: "*regularizar o **poner en orden** lo que no lo estaba*"; y el Real Decreto 1614/85 como: "*toda actividad que aporta soluciones para aplicaciones repetitivas que se desarrollan fundamentalmente en el ámbito de la ciencia, la tecnología y la economía, con el fin de conseguir una **ordenación óptima** en un determinado contexto.*"

La normalización como acción encaminada a poner orden en un caos, merece la atención, en razón a los beneficios que podemos obtener. Lo que resulta evidente, es que con la actividad de normalización, se pretende conseguir un orden adecuado en las áreas del conocimiento donde se aplica.

La normalización se basa en los resultados consolidados de la ciencia, la técnica y la experiencia, y determina no solamente la base para el presente sino también para el desarrollo futuro, y debe mantener su paso acorde con el progreso.

La normalización también se puede entender como el establecimiento de medidas frente a situaciones repetitivas mediante la elaboración, difusión, diseño y aplicación de documentos técnicos denominados **normas**.

Es decir, normalizar equivale a emitir normas para regular y ordenar situaciones que se repiten en la realidad, y tiene muchas implicaciones en nuestra sociedad. Desde el punto de vista económico, la normalización es un compromiso mediante el cual todos los agentes que intervienen en el mercado (fabricantes, consumidores, usuarios y administración) acuerdan cuales

son las características que debe reunir un producto, proceso o servicio. Este acuerdo o compromiso se manifiesta en un documento técnico que llamamos norma.



Según Real Decreto 1614/85, se entiende por **norma**: "toda especificación técnica o documento accesible al público, establecida por consenso de las partes interesadas y aprobada por un organismo cualificado y reconocido a nivel nacional (Asociación Española de Normalización y Certificación - AENOR, en España), regional (Comité Europeo de Normalización - CEN, Comité Europeo de Normalización Electrotécnica - CENELEC, e Instituto Europeo de Normas de Telecomunicaciones - ETSI) o internacional (Organización Internacional de Normalización - ISO, Comité Electrotécnico Internacional - EIC,…)."

Por otro lado, AENOR define una norma como un documento de *aplicación voluntaria* que contiene especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico.

Las **normas** son documentos establecidos por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que proporciona para uso común y repetido, reglas directrices o características para ciertas actividades o sus resultados, con el fin de conseguir un grado óptimo en un contexto dado.

Las normas son adecuadas a las diferentes características y objetivos de las entidades, según el alcance de los productos y servicios, todas facilitan el comercio en la medida que dicha actividad adopta formas de realización más complejas, y es por ello por lo que la utilización y credibilidad de las normas se tiene como un elemento primordial en la preparación de un producto, proceso o servicio.

En la actualidad existen normas para casi todo. Normas sobre la composición y características de las materias primas, normas sobre productos industriales, sobre productos de consumo, maquinaria, servicios, procesos, etc.

En la definición de norma, dada por el Real Decreto 1614/85 radica la diferenciación más característica existente entre normalización y legislación. Es precisamente la "no obligatoriedad" lo que caracteriza y diferencia la normalización de la legislación.

En el campo de los alimentos, la FAO, nos define las Normas Alimentarias como *"el conjunto de los reglamentos o leyes donde se definen ciertos criterios (composición, aspecto, frescura, procedencia, saneamiento, contenido bacteriano máximo, pureza, concentraciones máximas de aditivos, etc) que deben satisfacer los alimentos para que se autorice su distribución o venta*. Por ello se deben considerar como legislación ya que son de obligado cumplimiento.

Por el contrario las ***normas convencionales*** tienen un carácter y una naturaleza totalmente distinta a las anteriores. A diferencia de las disposiciones legales y reglamentarias, las normas convencionales son emitidas en calidad de r**ecomendaciones** por organizaciones internacionales, regionales o nacionales.

En la medida que las decisiones de estas organizaciones no sean aprobadas por órganos soberanos, sus normas no son obligatorias. Se trata de normas de carácter técnico que no regulan aspectos de la convivencia, sino de la tecnología, la ciencia o la industria.

Sin embargo muchas normas legales también regulan aspectos de la técnica, la industria o la ciencia. Así, en ámbito nacional (Leyes y Reales Decretos, en España), o incluso supranacional (Directivas en la UE), podemos encontrar reglamentaciones que contienen especificaciones técnicas sobre ejemplos tales como la composición de los productos, el tratamiento de los materiales, la seguridad en las máquinas, o incluso, la gestión de ciertas materias en las empresas.

Así ha ocurrido en el caso de la homologación de productos, donde muchas normas de carácter técnico se han convertido en obligatorias al estar integradas en Leyes, Reales Decretos Nacionales, Directivas y Reglamentos Comunitarios.

OBJETIVOS Y VENTAJAS DE LA NORMALIZACIÓN

Las normas son la herramienta fundamental para el desarrollo industrial y comercial de un país, ya que sirven como base para mejorar la calidad en la gestión de las empresas, en el diseño y fabricación de los productos, en la prestación de los servicios, etc., aumentando la competitividad en los mercados nacionales e internacionales

Los objetivos de la normalización son: simplificación, eliminación de barreras comerciales, protección de los intereses de los consumidores, comunicación, economía de la producción, seguridad, salud y protección; y se pretende mejorar la calidad y competitividad de productos y servicios.

La normalización aporta ventajas a los consumidores y usuarios, permitiéndoles obtener una referencia para conocer el nivel de calidad y seguridad que deben exigir a los productos o servicios que utilizan, además de conseguir una:

- Definición, caracterización e identificación uniforme, armonizada y coordinada de productos, procesos y servicios.
- Garantía previa de calidad, regularidad, seguridad e intercambiabilidad.
- Acceso a ordenación de datos técnicos.

– Información armonizada.
– Posibilidad de comparación de ofertas, ya que éstas son uniformes.
– Disminución de litigios y supresión de competencia desleal.

NORMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El término calidad, dentro de una empresa, se asocia a otros como control, aseguramiento, política de calidad, gestión o sistema de calidad. En cualquier caso, se trata de un concepto que ha ido evolucionando con el paso de los años hasta llegar a su situación actual, en la que hablamos de calidad total, a través de la mejora continua, para lograr la excelencia, esta última definida como el conjunto de prácticas sobresalientes en la gestión de una compañía que permiten lograr los máximos resultados en calidad a través de diferentes aspectos, como son la orientación al cliente, la innovación, la mejora continua, las alianzas o la responsabilidad social.

El conocimiento de las normativas en los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos hace posible que se puedan determinar los incumplimientos en cada uno de estos procesos. Para tales casos existen normas, cuyo cumplimiento es obligatorio, referidas fundamentalmente a los elementos de seguridad e higiene, tal es el caso de aquellas que regulan la manipulación de alimentos y la higiene en cada una de las diferentes áreas.

En lo que respecta a la alimentación, el riesgo implica un impacto potencial en los consumidores. Los microorganismos patógenos, las sustancias químicas contaminantes o los agentes físicos entrañan posibles peligros relacionados con los alimentos. A pesar de que se realizan todos los esfuerzos posibles para minimizar los peligros, el riesgo cero en seguridad alimentaria no existe y estos peligros siempre pueden darse. Cada vez son más las normas que tratan el tema del riesgo en su vinculación con la inocuidad alimentaria.

Por otra parte los certificados de calidad que hoy se emiten por los diferentes operadores económicos se basan, en la industria alimentaria, en la **aplicación de normas** para la determinación de peligros físicos, químicos y biológicos en los productos terminados, evaluando su calidad, fundamentalmente realizando ensayos a nivel de laboratorio para lo cual se emplean métodos de determinación ya estandarizados para obtener resultados fiables, por tanto los resultados microbiológicos, físico-químicos e incluso sensoriales también están **normalizados** para asegurar orden y confianza en los productos elaborados y su uso.

Las normas de la industria alimentaria suelen ser formuladas por organizaciones nacionales o internacionales a las que se confía la responsabilidad de las normas y/o de la propia seguridad alimentaria, como la ISO 22000:2005. Sin embargo, dichas normas también pueden ser formuladas por la propia industria alimentaria mediante un órgano representativo como el British Retail Consortium (BRC) o el International Food Standard (IFS), desarrollado por el Deutschen Einzelhandels de Hauptverband, creado por los minoristas alemanes, y aceptado en el año 2003 por la mayoría de las cadenas de distribución francesas. Las normas de la industria alimentaria desempeñan un importante papel a la hora de ayudar a las empresas del

sector a producir de una manera sistemática productos alimentarios seguros y acordes con la legislación.

Actualmente, muchas normas pueden ser sometidas a auditorías y a mecanismos de certificación por terceros independientes, sin embargo, las certificaciones no prueban que los alimentos sean seguros, sino simplemente que se han producido bajo un sistema de gestión correctamente aplicado.

La Unión Europea promueve activamente la elaboración de guías nacionales de buenas prácticas en materia de higiene, así como la aplicación de los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Actualmente, las normas de la industria alimentaria desempeñan un papel fundamental, puesto que ayudan a las empresas alimentarias a cumplir la legislación y, en muchos casos, van más allá de los requisitos legales, garantizando la regularidad de sus productos tanto en términos de seguridad como de calidad.

NORMALIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

La Resolución Res AP (2003) 3 del Consejo de Europa, sobre alimentación y atención nutricional en hospitales establece una serie de recomendaciones para la mejora, y entre otras recoge que:

- Se deberá **adoptar y aplicar una política de servicio de alimentación** y de alimentación a domicilio **a nivel regional** o a nivel de cada centro y la dirección deberá prestar una atención especial a esta política.
- Se deberán **desarrollar estándares** para los sistemas de servicio de alimentación que se basen más en las necesidades de los pacientes que en las del hospital, preparándose y aplicándose métodos que evalúen la satisfacción de los pacientes.

Por estas razones, por ser Andalucía una región en la que existen 45 hospitales públicos (14.500 camas) que sirven en torno a 12.000 pensiones completas/día, y por otras razones del ámbito de la seguridad alimentaria, dentro de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética, se constituyó el 11/03/2010 el Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria, trabajando inicialmente en la Certificación de Proveedores, las Especificaciones sobre Productos, y las Fichas Técnicas de Platos.

Objetivos

Inicialmente nuestro objetivo era únicamente elaborar una norma para la certificación de proveedores en nuestros hospitales, pero posteriormente se fueron completando hasta alcanzar los siguientes:

- Elaborar una herramienta específica que ayudara a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores.
- Desarrollar un documento normalizado de especificaciones técnicas de los productos ali-

menticios necesarios para la elaboración de menús establecidos en los códigos de dietas de los hospitales andaluces.
– Desarrollar un catalogo de fichas técnicas de platos de la alimentación hospitalaria, para homogenizar menús, respetando los locales y unificando criterios de ingredientes cualitativa y cuantitativamente.



Metodología

Como el grupo estaba formado por representantes de todas las provincias andaluzas menos Huelva, se hicieron las gestiones necesarias para conseguir los documentos de hospitales de esta provincia, y completar así los datos.

– En un primer lugar, se procedió a la aportación y estudio de la documentación de distintos hospitales públicos de Andalucía:
  • Plan General de Higiene de Especificaciones sobre Productos y Certificación de Proveedores.
  • Fichas técnicas de los platos del menú de los distintos hospitales.
  • Especificaciones sobre productos reflejados en los Pliegos de Prescripciones Técnicas de los diferentes procedimientos de compras de productos.
  • Normas de certificación internacional y de empresas de distribución.
  • Legislación.
– Posteriormente, se procedió a la elaboración del borrador de estándar HOSPIFOOD® de certificación de proveedores, y a la aprobación de la versión "0.0".
– Después se impartió un curso de formación de auditores, acreditado por la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía, para este estándar.
– Por otro lado, se elaboró un catálogo de materias primas con sus especificaciones, con formato de ficha técnica.
– Por último, se procedió a la revisión de las fichas técnicas de los platos de los distintos menús de los hospitales públicos de Andalucía, y a la elección de las características que formarían el documento: ingredientes, unidad de compra, información nutricional y gramaje.

Resultados

Tras cerca de tres años de trabajo, reuniones, monitorización y presentación de los trabajos en congresos del sector para su crítica y validación, hemos conseguido los siguientes productos:

- Base de datos normalizada de especificaciones técnicas de alimentos para la elaboración de códigos dietéticos, para: pescados, mariscos, carnes y derivados, fiambres y patés, platos preparados, pan y bollería, conservas, leche y productos lácteos, aceites, cereales, legumbres, hortalizas, frutas, verduras frescas y congeladas, condimentos y especias. (Anexo 8A).
- Base de datos normalizada de fichas técnicas de platos: Código SAS, Provincia, Hospital, Nombre plato, Ingredientes (gramos), Ingredientes comestibles (gramos), Kilocalorías, Proteínas, Hidratos de Carbono, Grasa y Fibra. (Anexo 8B).
- Estándar HOSPIFOOD® para certificación de proveedores de alimentos en hospitales, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social. (Anexo 8C).

Conclusiones

- Se ha realizado una normalización de las especificaciones técnicas de las materias primas, lo que repercute en una mejora de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Se dispone de un documento de referencia que agrupa y valora nutricionalmente los platos, aplicable parcial o totalmente según necesidades de cada centro.
- Se ayuda a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores, y cuando una organización opta por contratar por Lotes de Productos o por Proveedor Único, HOSPIFOOD® también puede ser útil en el proceso de control de calidad y seguimiento del concurso público.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Bañares Vilella, S. (2006). Los alimentos funcionales y las alegaciones alimentarias: una aproximación jurídica. Ed. Atelier, Barcelona (España): 21-26.

Blanca Herrera, R. M". (2001). Proyecto Docente. En: Fundamentos de la Normalización y Legislación Alimentaría. Universidad de Granada (España): 59-71.

Caracuel A. (2.002). La restauración hospitalaria en Andalucía: situación actual. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 15, nº 1: 211-225.

Caracuel García, A. (2004). Figuras, normas y protocolos de calidad como herramienta de mejora de la seguridad alimentaria. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 229-245.

Cárdenas Gallegos, V. S., Rodríguez Lugo, B. 2004. Análisis de los estándares de calidad en el manejo higiénico de los alimentos en seis hoteles de la Ciudad de Puebla. Tesis Licenciatura. Administración

de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Administración de Hoteles y Restaurantes, Escuela de-Negocios, Universidad de las Américas Puebla. Abril. Universidad de las Américas Puebla.

Conejo Díaz, J. A. (2004). La nueva Seguridad Alimentaria: una realidad ineludible. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 79-91.

Deaton BJ. (2004). A theoretical framework for examining the role of third-party certifiers. Food Control 15:615–9.

Escamilla Torres, L., Wolf Palacios, O. I. 2007. Esquema general de estándares de calidad para los hoteles clasificados de tres y cuatro estrellas en la ciudad de Puebla. Tesis Licenciatura. Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas Puebla. Mayo. Universidad de las Américas Puebla.

Fernández N, Fernández R. Impacto de la normalización sobre la calidad e inocuidad de los alimentos. Instituto de Investigaciones en Normalización Oficina Nacional de Normalización Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente. Convención Internacional "Alimentación Saludable para la Comunidad y el Turismo", La Habana 26 - 29 de mayo de 2008.

Fuster A., Lozano M. La dieta hospitalaria como instrumento para crear valor. Gac Sanit 2000; 14 (Supl 1): 5-31.

Hatanaka M et al. (2005). Third-party certification in the global agrifood system. Food Policy 30:354–69.

González Molero, I.; Olveira Fuster, G. y Liébana, MI. Influencia de la temperatura en la ingesta de pacientes hospitalizados. Nutrición Hospitalaria 2008: 23 (1): 54-59.

Lassen KO, Kruse F, Bjerrum M. Nutritional care of Danish medical inpatients-patients perspectives. Scandinavian Journal of Caring Science. 2005; 19 (3): 259-267.

Pérez Melón, J. A. 1.998. Servicio de alimentación en los centros sanitarios. Revista de administración sanitaria, Vol. 1l, nº 8: 111-122.

Proceso de Soporte. Nutrición Clínica y Dietética. Consejería de Salud. Junta de Andalucía, 2006.

Sopeña Ibarnavarro, P. (2004). Nuevos retos de la alimentación en Europa. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 199-206.

Watters CA, Sorensen J, Fiala A, Wismer W. Exploring patient satisfaction with food service through focus groups and meal rounds. Journal of the American Dietetic Association. 2003; 103 (10): 1347-1349.

LEGISLACIÓN Y NORMAS CONSULTADAS

Real Decreto 1614/1985, de l de agosto, de ordenación de actividades de normalización y de certificación. (BOE de *12/0911985).*

Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaría y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2002. Bruselas.

Codex Alimentarius (2003). Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. CAC/RCP 1–1969, Rev. 4.

Resolución Res AP (2003) 3. Sobre alimentación y atención nutricional en hospitales (Aprobado por el Comité de Ministros el 12 de noviembre de 2003 durante la reunión número 860 de los representantes de los ministros).

Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2004. Bruselas.

Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2004. Bruselas.
Reglamento (CE) nº 854/2004, de 29 de abril 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 20004. Bruselas.
Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril 2004, sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 20004. Bruselas.
Norma UNE-EN ISO 22000, noviembre 2005: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
Reglamento 1881/2006/CE por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1441/2007/CE que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Norma UNE-ISO/TS 22004 EX, marzo 2007: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Orientación para la aplicación de la Norma ISO 22000:2005.

2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A SUMINISTRAR PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS DE LOS CÓDIGOS DIETÉTICOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

José Ferreira Vacas

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Soledad Salcedo Crespo

Veterinaria Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Dietética. Complejo Hospitalario de Jaén.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

M.ª Teresa Domínguez Hierro

Farmacéutica Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Puerto Real. Cádiz.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

INTRODUCCIÓN

La experiencia acumulada por los Técnicos Superiores en Nutrición y Control de Alimentos (TSNCA), en el campo de la seguridad alimentaria y la nutrición, en el ámbito de la bromatología hospitalaria de Andalucía, nos compromete a trabajar orientados a ofrecer al usuario alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y sus preferencias alimentarias, que le ayuden en la recuperación de su salud. Ello hace necesario dotar de un referente con especificaciones mínimas de los productos alimenticios que integran el código dietético hospitalario, para conocer sus características técnicas y sanitarias, dentro de la norma HOSPIFOOD®, y que vertebre higiene, seguridad alimentaria, nutrición y gestión de recursos, con el desarrollo de un código dietético eficaz, es decir, apetecible, nutritivo y seguro en la alimentación hospitalaria.

La importancia del desarrollo de un documento de especificaciones técnicas pone de manifiesto el rol que juega la alimentación y nutrición en la recuperación de los pacientes hospitalizados.

OBJETIVOS

Para el desarrollo de esta línea de trabajo, el grupo de trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD), constituido por los TSNCA de Andalucía, planteó los siguientes objetivos:

Objetivo General:

Optimizar la alimentación y nutrición que se ofrece en la restauración social y en particular en los hospitales, a fin de contribuir eficientemente en el mantenimiento y recuperación de la salud de los usuarios.

Objetivos específicos:

- Definir y estandarizar las especificaciones técnicas de los productos alimenticios utilizados en la elaboración de los menús que conforman los códigos dietéticos hospitalarios
- Desarrollar un documento normalizado de especificaciones técnicas y sanitarias de los productos alimenticios necesarios para la elaboración de menús establecidos en los códigos de dietas de los hospitales andaluces y que sirva de base para la elaboración de pliegos de especificaciones técnicas.
- Contribuir a la recuperación de la salud del usuario proporcionando una alimentación cualitativa y cuantitativamente equilibrada, sanitariamente apta y de coste racional.
- Desarrollar un mejor y mayor control de peligros microbiológicos, físicos y químicos, incluido alérgenos.

MATERIAL Y MÉTODOS

Como conceptos básicos para la normalización, se han adoptado los siguientes términos: consenso, apertura, relevancia, transparencia, imparcialidad, coherencia, efectividad.

Como documento de trabajo vivo, se ha diseñado y consensuado un documento de especificaciones técnicas, con todos los campos necesarios para la estandarización de las especificaciones técnicas que tiene que cumplir cada producto para ser homologado para su uso y como requisito previo a cumplir antes de ser incluido y utilizado para la alimentación del paciente. Estas especificaciones son:

- Datos del proveedor: razón social, CIF de la empresa, número de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), medios de contacto con el proveedor: teléfono, e-mail, dirección.
- Especificaciones de producto: denominación de venta, denominación legal de producto, descripción del producto, peso, categoría, variedad, calibre, especie. Características organolépticas (sabor, olor, color, textura). Condiciones de transporte. Condiciones de conservación, envasado y embalado.
- Etiquetado
- Para aquellos productos que proceda:
  - Exigencias de calidad (tolerancias).
  - Nombre científico.
  - Modo de obtención.
  - Zona de captura.
  - Presentación.
  - Sistema de congelación
  - Vida útil.
- Parámetros microbiológicos y otros contaminantes
- Composición cuantitativa y cualitativa
- Alérgenos presentes y trazas por contaminaciones cruzadas con alérgenos (intencionados/fortuitos).
- Declaración de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
- Declaración de radiaciones ionizantes.
- Envases.

Paralelamente cada TSNCA ha aportado el documento de trabajo en el que desarrolla las especificaciones técnicas utilizadas en el hospital de origen, constituido por:

- Fichas técnicas de los platos que componen el menú hospitalario, para conocer todos los ingredientes que forman parte de los diferentes códigos dietéticos de Andalucía.
- Indicaciones de los Pliegos de Prescripciones Técnicas de los diferentes procedimientos de compras de productos alimenticios y alimentarios, según las particularidades de cada centro hospitalario.

Las especificaciones aportadas se han agrupado por familias de productos o materias pri-

mas y cada una de ellos se ha entregado a un TSNCA, para la comparación, agrupación y unificación de criterios, y consecuente estandarización de las especificaciones técnicas de cada producto.

Tras la puesta en común, el grupo de trabajo ha aprobado la información que tiene que aparecer en la ficha de especificaciones técnica de cada materia prima y por lo tanto que se tiene que cumplir en la entrega de las materias primas y que se comprobará antes de la recepción de mercancías.

Una vez conformado el modelo de especificaciones de cada materia prima, y completado con las condiciones descritas en el Código Alimentario Español (CAE), que es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, se consultó la legislación vigente y se adoptó un documento único, que recoge las especificaciones técnicas de las materias primas que se vayan a utilizar en la elaboración del código alimentario.

Con carácter general las normas o especificaciones utilizadas en los procesos de homologación serán la normativa horizontal y vertical vigente (Reglamentos UE, Reales Decretos, Decretos, Órdenes).

En caso de que la normativa usada para la homologación se derogase, el fabricante deberá aportar las nuevas evidencias, en los plazos legales establecidos en las revisiones normativas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El código alimentario español, define alimento como todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes:

- para la normal nutrición humana o como fruitivos.
- como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

El concepto de calidad aplicado a un alimento no lo relaciona con el costo elevado de dicho alimento, sino que se considera como un término indicador de su grado de excelencia, al abarcar tanto su contenido nutricional, como sus características organolépticas y factores de higiene y seguridad alimentaria.

Cuando hablamos de la calidad de un alimento, aplicamos distintos aspectos que precisan los diferentes tipos de calidad relacionada con los alimentos, y que hay que tener en cuenta en la adquisición de materias primas para la elaboración de los platos que componen los códigos dietéticos hospitalarios. Estos son:

- Calidad nutricional: contribución del alimento al aporte de nutrientes a la dieta, tanto cualitativa como cuantitativamente.
- Calidad sensorial: aquellos atributos del alimento que son percibidos por los sentidos y que los relaciona con la aceptabilidad por parte de usuario.
- Calidad higiénico-sanitaria: o ausencia de sustancias potencialmente tóxicas y de microorganismos patógenos.

- Calidad tecnológica: características del alimento para someterlo a diferentes procesos tecnológicos.
- Calidad económica: o relación entre su costo y el grado de aceptabilidad.
- Calidad estable: aptitud del alimento para no sufrir alteraciones inmediatas, que permita una vida comercial prolongada.

Por lo tanto, se consideran alimentos de calidad, aquellos productos alimenticios que se aceptan en virtud de su adecuación a unos atributos de referencia, relacionados con las propiedades nutritivas, sensoriales y sanitarias.

Especificaciones de Producto

La información desarrollada y estandarizada por cada TSNCA responsable de cada grupo de alimentos ha sido detallada en el modelo de ficha de especificaciones técnicas estandarizada que se pueden consultar en el **anexo 8.A.**

Se han definido especificaciones para pescados y mariscos, carnes frescas, derivados cárnicos, pan, bollería y derivados de harinas, conservas, leche y productos lácteos, grasas comestibles, legumbres, hortalizas, verduras frescas y frutas, tubérculos, verduras congeladas, huevos, y condimentos y especias.

Pescados y Mariscos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por muestreo para la detección de parásitos visibles. No podrán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar manifiestamente parásitos.

Las variaciones en peso no podrán exceder de 10 % por encima o por debajo del peso solicitado en todas y cada una de las unidades.

Los productos de la pesca congelados presentarán al corte una cara compacta, no evidenciándose a simple vista cristales de hielo. Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose signos de enranciamiento ni recongelación.

Todas las presentaciones estarán desprovistas de sus masas viscerales, y en el caso de los cefalópodos, del endoesqueleto.

Los productos de la pesca salados y en salazón tendrán las características de aroma, color y sabor peculiares obtenidos por los procesos de salado, prensado y madurado. Presentarán una consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración típica, según la especie y el método de preparación.

Factores de calidad:

Categoría de frescura pescado blanco:

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.

- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas. La platija a aceite fresco, pimienta o tierra
- Carne: firme y elástica, superficie lisa.

Categoría de frescura pescado azul:

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rígida
- Opérculos: plateados
- Ojo: convexo, pupila azul negruzca brillantes, párpado transparente
- Branquias: color rojo vivo a purpura uniforme, sin mucosidad
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo.

Categoría de frescura crustáceos:

- Caparazón brillante.
- Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar

Categoría de frescura cefalópodos:

- Piel: pigmentación viva, piel adherente a la carne.
- Carne: muy firme, color blanco nacarado
- Tentáculo: resistente al arranque
- Olor: fresco a algas marinas

Carnes Frescas

La identificación visual de la carne de calidad se basa en su color, veteado y capacidad de retención de agua. El veteado consiste en pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte de carne. El veteado tiene un efecto positivo en la jugosidad y el sabor de la carne. La carne debe presentar un color normal y uniforme a lo largo de todo el corte.

Factores de calidad

Olor

Otro factor indicador de calidad es el olor. El producto debe tener un olor normal, que diferirá según la especie (p.ej., vacuno, cerdo, pollo), pero que variará sólo ligeramente de una especie a otra. Deberá evitarse la carne que desprenda cualquier tipo de olor rancio o extraño.

Firmeza

La carne debe aparecer más firme que blanda. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.

Jugosidad

La jugosidad depende de la cantidad de agua retenida por un producto cárnico cocinado. La jugosidad incrementa el sabor, contribuye a la blandura de la carne haciendo que sea más fácil de masticar, y estimula la producción de saliva. La retención de agua y el contenido de lípidos determina la jugosidad. El veteado y la grasa presente en los bordes ayuda a retener el agua. Las pérdidas de agua se deben a la evaporación y goteo. El envejecimiento *post-mortem* de la carne puede incrementar la retención de agua y, en consecuencia, aumentar la jugosidad.

Ternura

Está relacionada con diversos factores como la edad y el sexo del animal o la posición de los músculos. Un factor que incide positivamente en la ternura de la carne es el envejecimiento *post-mortem*. Las canales se envejecen almacenándolas a temperaturas de refrigeración durante un cierto período de tiempo después de la matanza y el enfriamiento inicial.

Sabor

El sabor y el aroma se conjugan para producir la sensación que el consumidor experimenta al comer. Esta sensación proviene del olor que penetra a través de la nariz y del gusto salado, dulce, agrio y amargo que se percibe en la boca. En el sabor de la carne incide el tipo de especie animal, dieta, método de cocción y método de preservación (p.ej., ahumado o curado).

Por lo tanto la carne tiene que presentarse limpia, sana, debidamente preparada. Presentará olor característico, y su color debe oscilar del blanco rosáceo al rojo oscuro, dependiendo de la especie animal, raza, edad, alimentación, forma de sacrificio y período de tiempo transcurrido desde que aquél fue realizado.

Las carnes refrigeradas y congeladas estarán envasadas por recipientes construidos con materiales autorizados.

Los filetes y carnes troceadas procederán exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose filetes de otras piezas comerciales.

Queda prohibido la carne no procedente de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, los siguientes tipos de carne: defectuosas, impropias y nocivas. Y la adición a la carne de cualquier aditivo o sustancias extraña.

La denominación de **carne de ave** se aplica a todos los volátiles sanos en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres autorizadas en la alimentación humana.

Se presentarán sacrificadas en condiciones higiénicas, tendrán una conformación normal, pudiendo admitirse que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando así que se vea la carne a través de la piel. Las aves sacrificadas se presentarán desplumadas libres de cañones promi-

nentes y prácticamente libres de los no prominentes. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.

Se presentará en despiece, bien definidas las piezas anatómicas, libres de grasa y aponeurosis, se ajustará a la norma de despiece oficial. O bien, cuando proceda, en filetes: cortes transversales de las piezas. O trozos en tacos. Las carnes serán frescas. Las carnes procederán de matadero y/o sala de despiece autorizada, e irán acompañadas del etiquetado sanitario correspondiente.

Derivados Cárnicos

Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta en consumo.

Se clasifican en:

- Salazones, ahumados y adobados: se entiende por salazones cárnicos las carnes sometidas a la acción prolongada del cloruro sódico, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación por un periodo más o menos largo de tiempo. En el caso de adición a la sal de especias o condimentos varios, al derivado cárnico se le aplicará el termino de adobado.
- Tocinos: tejido adiposo subcutáneo, fresco, de cerdo sano, libre de tejidos no grasos, de color ligeramente blanco rosáceo, de consistencia compacta y untuosa, obtenido por despiece según normas determinadas para su consumo en fresco, salado, condimentado o industrializado.
  Los caracteres organolépticos de las hojas de tocino deben ser constantes, sea cual fuere la región anatómica de donde procedan. El tocino debe ser homogéneo.
- Embutidos, charcutería y fiambres: aquellos derivados, preparados a partir de las carnes autorizadas picadas o no, sometidas o no a procesos de curación, adicionadas o no de despojos comestibles y grasas de cerdo, productos vegetales, condimentos y especias e introducidos en tripas naturales o artificiales.

Pan, Bollería y Derivados de Harinas

El pan es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. Cuando se empleen harinas de otros cereales, el pan se designará con el apelativo correspondiente a la clase de cereal que se utilice.

Son productos de bollería aquellos elaborados de masa panaria fermentada y cocida a la que se han añadido complementos panarios en cantidades que modifiquen sus características básicas.

Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y de gluten, serán las siguientes:

a) Color de la miga: blanca, crema o amarillenta.
b) Color de la corteza: dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas.
c) Olor agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal.
d) Sabor agradable característico: ni agrio ni amargo.
e) La corteza al tacto será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza.
f) Textura: la miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan.
h) Examen al microscopio: estará exento de gránulos de almidón de otros cereales, de mohos, de residuos de insectos, huevos o larvas, o de cualquier otra materia extraña que denote un deficiente estado higiénico-sanitario.

Las denominadas **pastas alimenticias,** que son productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio, *Triticum Durum*, o trigo candeal, *Triticum vulgare*, o sus mezclas y agua potable.

Conservas

Son los productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación.

Se clasifican en conservas de:

- Carne.
- Pescado, moluscos y crustáceos.
- Frutas.
- Verduras.
- Platos preparados.

Las conservas deben satisfacer las exigencias generales siguientes:

a) Estar en perfecto estado de consumo.
b) Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño convenientes.
c) Exentas de materias extrañas.
d) Estar envasadas, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.
e) Haber sufrido esterilización, de forma que proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo.
f) Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactivación de esporas de *C. Botulinum* u otros esporulados.

g) Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular, y cuando sea de interés se especificará su región de procedencia o denominación de origen.

Leche y Productos Lácteos

Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente.

Grasas Comestibles

Son los productos de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos.

El aceite es un producto de origen vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos. Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20ºC, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan.

Legumbres

Con la denominación genérica de legumbres secas, se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación.

Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores.

Hortalizas, Verduras Frescas y Frutas

Se denomina hortaliza cualquier planta herbácea hortícola que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada.

Se denomina verduras a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias).

Las verduras y hortalizas destinadas para el consumo en fresco reunirán las siguientes condiciones:

a) Estarán recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños.
b) Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.

c) Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
d) Estar exentas de enfermedades criptogámicas.
e) Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie.
f) Estar exentas de agentes microbianos patógenos.
g) No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia.

Los productos deberán presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.

Tolerancia:

Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Sin embargo, esta tolerancia no incluirá los productos que presenten podredumbre o cualquier otro deterioro que los haga no aptos para el consumo

En cuanto a las frutas, se definen como el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

Se entiende por fruta sana, la fruta que no posee señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

La fruta deberá ser limpia, es decir, que presentará su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Así como libre de residuos de productos empleados en su tratamiento.

Tubérculos

Se denomina patatas a los tubérculos procedentes de la planta *Solanum tuberosum L.,* sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano.

Verduras Congeladas

Son las verduras y hortalizas sometidas a procesos tecnológicos adecuados con disminución de temperatura hasta grados inferiores al de congelación. Las verduras y hortalizas congeladas tienen que cumplir las condiciones generales de las verduras y hortalizas frescas.

Condimentos Aromáticos y Especias

Se designa con el nombre de especias o de condimentos aromáticos a las plantas, frescas o desecadas, enteras o molidas, que, por tener sabores u olores característicos, se destinan a la condimentación o a la preparación de ciertas bebidas. Cada especie responderá a la denominación característica y composición propia.

Huevos

Se denomina huevo fresco a aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco y exclusivamente de gallináceas.

Huevo pasterizado son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasterización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por gramo o centímetro cúbico de producto elaborado.

Etiquetado

El etiquetado de los alimentos se encuentra actualmente regulado en nuestro país mediante el Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y que incorpora las disposiciones de la legislación comunitaria en la materia. Esta norma, es de aplicación tanto para el etiquetado de los productos alimenticios destinados al consumidor final como a restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.

Principios generales del etiquetado de alimentos

El etiquetado no deberá en ningún caso inducir a error al consumidor:

1. Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
2. Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
3. Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
4. Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Información obligatoria del etiquetado

Salvo en el caso de las excepciones previstas en la legislación, las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 %.
5. La cantidad neta, para productos envasados.
6. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
7. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
8. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
9. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Parámetros Microbiológicos y Otros Contaminantes

Se exigirá en todos los productos alimenticios, ausencia de patógenos y sus toxinas o de aquellos microorganismos que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones en el consumidor conforme al Reglamento (CE) 2073/2005 y modificaciones posteriores.

Alérgenos

Las reacciones adversas a los alimentos, alergias e intolerancias alimentarias, constituyen un problema de salud emergente.

La manera más eficaz de prevenir las reacciones por alergias e intolerancias alimentarias es eliminar de la dieta de las personas sensibles los componentes que desencadenan el efecto adverso, haciendo una dieta de exclusión. Es por ello que se ha de disponer de toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos para poder realizar una elección adecuada. El etiquetado de los alimentos es clave en estos casos, y se convierte en un elemento imprescindible de seguridad alimentaria.

Las exigencias sobre la declaración de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias, están actualmente recogidas en el Real Decreto 1334/1999, cuya última modificación la constituye el Real Decreto 1245/2008, y que establece una lista de ingredientes que se deben

indicar obligatoriamente en la etiqueta de los alimentos mediante una referencia clara al nombre del ingrediente, porque pueden dar lugar a reacciones adversas en personas sensibles.

A partir del 13 de diciembre de 2014, se sustituye por el Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Este reglamento describe los requisitos relativos a la indicación obligatoria de alérgenos, el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias e intolerancias, la información adicional voluntaria y el etiquetado de alérgenos de alimentos no envasados.

Todos los alimentos envasados deben incluir la lista de ingredientes. En el caso de que el producto contenga alguna sustancia incluida en el anexo II de dicho Reglamento, esta deberá destacarse en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica distinta. En el caso de alimentos que no requieren lista de ingredientes, esta información irá precedida de la palabra "contiene".

Por otra parte el reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece como requisitos:

- Que no se comercializarán alimentos que no sean seguros. Para determinar si un alimento no es seguro, además de los efectos nocivos sobre la salud, se deberán tener en cuenta las condiciones normales de uso del alimento y la información facilitada a los consumidores sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para su salud.
- Además la información que se dé de un alimento a través de cualquier medio no deberá jamás inducir a error al usuario.

Declaración de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

Los alimentos que son OGM, o que contienen OGM, o son producidos a partir de OGM, o contienen ingredientes a partir de OGM, deben reflejar en su etiquetado esta información de acuerdo con el Reglamento 1829/2003 y Reglamento 1830/2003.

Declaración de Radiaciones Ionizantes

El producto final y los ingredientes que lo forman no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Envases

Los envases que contengan los alimentos habrán sido fabricados con plásticos no tóxicos, cumpliendo con los requisitos establecidos en el Reglamento 10/2011, pudiéndose por lo tanto utilizar en contacto con productos alimenticios.

El resto de materiales en contacto con los alimentos deberá cumplir la legislación vigente.

CONCLUSIONES

Los avances científicos han permitido conocer mejor las características nutricionales de los alimentos y sus efectos en la salud y desarrollar nuevos productos. Esto ha hecho que los consumidores, cada vez más, se comporten con más juicio de valor en cuestiones alimentarias y exijan que se les proteja contra alimentos nocivos o de calidad inferior.

Los pacientes esperan que los alimentos que se les ofrecen durante la estancia en el hospital, cumplan las normas básicas de calidad e inocuidad, es por ello necesario diseñar y desarrollar sistemas de control desde la adjudicación y/o adquisición de alimentos (materias primas y productos manufacturados) que posteriormente formarán parte del menú que se les ofrece como parte de su tratamiento.

En salud pública, para prevenir las consecuencias de la exposición a prácticas fraudulentas o inadecuadas en la industria alimentaria, es necesario asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos desde el origen y establecer cuáles son los estándares para su adquisición y posterior uso.

Por ello, en el grupo de trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD, hemos establecido unas especificaciones que contienen:

- Definición de los productos alimenticios que conforman los menús de los códigos de dietas.
- Determinación de las condiciones que deben reunir estos productos alimenticios y realizando una estandarización de las características técnicas y sanitarias de los alimentos, lo que repercute en un mejor control de la calidad y la seguridad alimentaria.

Se ha conseguido desarrollar un documento para optimizar la alimentación y nutrición en la restauración hospitalaria y/o institucional, y así contribuir al mantenimiento y recuperación de la salud de los pacientes, proporcionando una alimentación cualitativa y cuantitativamente equilibrada, sanitariamente apta y de coste racional, ofreciendo una herramienta para la elaboración de los pliegos de especificaciones técnicas.

Al mismo tiempo, se contribuye a una mejora continua, estableciendo un mejor y mayor control de peligros microbiológicos, físicos y químicos, incluidos los alérgenos.

Los cambios constantes que se producen en los procesos de producción y distribución de alimentos, los cambios en la demanda de los consumidores, hacen necesario potenciar los controles con el desarrollo de especificaciones técnicas de los productos que garanticen la seguridad alimentaria, es decir, el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Andrés, Mª. A.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Complejo Hospitalario Torrecárdenas. Almería.

Arencibia, T.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Puerta del Mar. Cádiz.

Arevalo, A.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen del Rocío. Sevilla.
Caracuel, A. M.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio Intercentros de Endocrinología y Nutrición. Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Málaga.
Deleuze Isasi, P (2006): Legislación alimentaria: Código Alimentario Español y disposiciones complementarias (7ª ed.), Ed. Tecnos, Madrid.
Domínguez, T.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital De Puerto Real. Cádiz.
Fernández-Daza, R.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen Macarena. Sevilla.
Ferreira, J.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición y Control Alimentario. Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria. ACSA
Guía de Gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria (2013). FIAB. Madrid.
Salcedo, S.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Complejo de Jaén. Jaén.
Ruiz, A. T.: PGH B.9 Plan Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores Especificaciones. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen de las Nieves. Granada.

LEGISLACIÓN CONSULTADA

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Real Decreto 348/2001, de 4 de Abril de 2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
Reglamento (CE) 178/2002 del parlamento europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
Reglamento (CE) Nº 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

3

FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Tomás Arencibia Rivero

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Puerta del Mar. Cádiz
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales. Junta de Andalucía

M.ª Ángeles Andrés Carretero

Veterinaria Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Riesgo Vascular. Complejo Hospitalario Torrecárdenas. Almería
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales. Junta de Andalucía

Antonio Tomás Ruiz Santa-Olalla

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen de las Nieves. Granada.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales. Junta de Andalucía

RESUMEN

La alimentación hospitalaria representa un importante factor en la satisfacción de los usuarios, considerándose parte del tratamiento y una herramienta de mejora en el proceso de curación de los pacientes ingresados, ayudando a la reducción de la estancia hospitalaria. Con el objetivo de su homogenización, el grupo de trabajo de la Sociedad Andaluza de Nutrición clínica y Dietética (SANCYD) de "Normalización de la alimentación hospitalaria", ha elaborado los documentos recogidos en este libro, dándole una orientación corporativa y criterios de equidad en los Hospitales del SAS, desarrollando un catalogo y manual de dietas, fichas técnicas de platos, especificaciones de materias primas y estándares de certificación de proveedores. En la introducción del libro se hace una puesta en escena de estos tres documentos, necesarios para el desarrollo del proceso de gestión de dietas, y se indica como se ha desarrollado el documento de las fichas técnicas de los platos usados en los hospitales andaluces, que se puede consultar en el anexo que se indica en este apartado.

El procedimiento usado, parte de la elaboración de un modelo en Excel, de ficha técnica de platos, que se envió a los hospitales del Servicio Andaluz de Salud (SAS) donde había unidades de Nutrición clínica y Dietética, acompañados de una nota para cumplimentar dicho documento. Una vez fueron remitidos por los diferentes hospitales, se revisaron y seleccionaron los platos más representativos y los tradicionales, según criterios de perfil nutricional, uso previsto para distintas dietas, localidad de origen, unidad de compra, categoría comercial de los ingredientes, procurando que no hubiera platos repetidos. Los hospitales que enviaron las fichas sin la información completa requerida, se seleccionaron, pero fueron corregidos, finalmente, por el grupo de trabajo.

Una vez obtenida la información de cada centro hospitalario, los ingredientes se normalizaron, es decir, se les dio la misma denominación que tienen en las especificaciones técnicas de alimentos, que también están desarrolladas por el mismo grupo de trabajo, y se homogeneizó el tamaño de la ración en función del aporte nutricional de los ingredientes y de la merma durante el cocinado.

En la aplicación del documento hay varios aspectos a considerar, como son, que la de referencia de "gramos comestibles" es la que no debe variar para conseguir un menú equilibrado, y, que los platos no llevan "gramaje total" debido a que en ellos intervienen factores como agua añadida y agua evaporada, que no se ha considerado necesario incluir en esta valoración, así como las especias y el aceite del baño de fritura.

Los parámetros recogidos son: nombre del plato, gramos de ingredientes necesarios, gramos de ingredientes comestibles, Kilocalorías, proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra, y una clasificación según el alimento principal. Y, otros datos que no son necesarios desde el punto de vista técnico, pero sí operativo para la gestión, como código SAS, provincia y hospital de origen.

Así, hemos elaborado un archivo con aproximadamente 200 primeros platos de almuerzos y cenas, algo más de 200 segundos platos de almuerzos y cenas, 100 guarniciones, 50 postres, 20 panes, 120 platos para los desayunos y meriendas y unos 90 suplementos.

En definitiva, se ha elaborado un documento que recoge las fichas técnicas de la mayor parte de los platos utilizados en la alimentación hospitalaria andaluza, con su formula definida, cualitativa y cuantitativamente y su valoración nutricional, todo ello con la finalidad de homogeneizar las dietas de los hospitales del SAS, facilitando a los centros la confección de las diferentes dietas, garantizando el aporte nutricional equilibrado y manteniendo calidades similares.

INTRODUCCIÓN

En los países desarrollados, un porcentaje no desdeñable de los pacientes que ingresan en los centros hospitalarios con cuadros agudos presentan algún tipo de desnutrición. Esta situación de nutricional alterada, ya desde el ingreso, no siempre se identifica como tal, lo que pudiera acarrear un agravamiento de la misma. A ello hay que sumar la aparición de nuevos cuadros de desnutrición entre la población ingresada. Todas estas situaciones configuran un escenario preocupante y de gran trascendencia clínica.

Por otro lado, la alimentación hospitalaria es un proceso complejo donde se unen la propia ciencia de la nutrición, la dietética, la bromatología y las técnicas hosteleras. Este servicio de alimentación debe contribuir a la recuperación de los pacientes y a procurarle un grado de bienestar (de todos es sabido que la comida, es un factor que influye en el concepto que tiene el paciente del hospital).

Este proceso vincula a muchos departamentos del Hospital que deben estar coordinados, con relaciones fluidas para dar respuesta a lo que concluye la Resolución ResAP(2003) sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales y que nos indica entre otras:

- "se considerará de manera sistemática que el soporte nutricional forma parte del tratamiento de los pacientes";
- "los efectos beneficiosos que un servicio de alimentación y una atención nutricional hospitalarios adecuados, tienen en la recuperación de los pacientes y de su calidad de vida;
- "el número inaceptable de pacientes hospitalizados desnutridos en Europa";
- "la desnutrición de los pacientes hospitalizados se asocia con estancias hospitalarias más largas, una rehabilitación prolongada, una menor calidad de vida y costes sanitarios innecesarios".

La nutrición ocupa un lugar importante en la salud y a lo largo de la historia de la medicina la prescripción de una alimentación adecuada ha formado parte del tratamiento de los pacientes.

Hoy en día ya nadie duda de la importancia de una política nutricional en la salud pública. Por otro lado, en el ámbito hospitalario, un buen estado nutricional servirá para acortar la estancia hospitalaria y facilitar la recuperación de los pacientes, siendo la alimentación natural la primera opción para corregir o prevenir la malnutrición de los pacientes.

La alimentación hospitalaria tiene como objetivo ayudar a la recuperación de la salud del paciente y a la consecución del estado nutricional adecuado como parte del tratamiento de la enfermedad, pudiendo ser la base fundamental del tratamiento o coadyuvante al mismo según las diferentes patologías..

Independientemente del sistema de servicio utilizado, se requiere una estrecha colaboración entre paciente, familiares, personal facultativo, enfermería, dietistas y el servicio de alimentación para lograr que el paciente coma y lo haga en función de sus necesidades. El médico deberá conocer y evaluar el estado nutricional de los pacientes y deberá prescribir dietas con efectos comprobados científicamente. Y, todo el personal sanitario, deberá conocer la oferta de dietas y la influencia que éstas pueda tener sobre el estado nutricional.

Por ello a nivel de cada centro, se deberá adoptar y aplicar un sistema de manual y código de dietas conocido por la dirección del hospital, médicos, enfermería y personal del servicio de alimentación que facilite la posibilidad de trabajar en equipo para proporcionar una correcta atención nutricional a los pacientes. Este sistema debe ser comunicado usando la forma y trámite de comunicación interna existente entre los distintos servicios del hospital. Esto nos permitirá personalizar la alimentación de cada paciente de tal forma que se pueda ajustar a sus necesidades, teniendo en cuenta sus requerimientos, el estado físico y mental, su edad, su religión y sus antecedentes étnicos o culturales. Con esta finalidad, se deberán desarrollar estándares que se basen en las necesidades de los pacientes y las características propias del hospital.

El manual de dietas está formado por tres documentos que recogen la información necesaria para implantar de forma coordinada la alimentación hospitalaria. Estos documentos que integran el manual tienen una finalidad adicional a la de garantizar la alimentación de forma científica de los pacientes, adaptada a las necesidades individuales, y es asegurar la trazabilidad hacia delante de los alimentos servidos.

Estos tres documentos pueden estar presentes como documentos o archivos o bien de forma informatizada, en tal caso, la formación sobre el uso de la prestación informática debe incluir la comprensión de los cuatros pilares que la sustentan:

1. Información del paciente
2. Código de dietas
3. Código de menús
4. Fichas técnicas de los platos

CÓDIGO DE DIETAS

El código de dietas es el documento en el que se registran todas las dietas disponibles en cada centro. Es un abanico de opciones dietéticas programadas en una institución sanitaria, con pacientes ingresados que precisan recibir alimentación durante un tiempo más o menos prolongado. Abarca todas aquellas dietas correspondientes a las patologías más habituales según el tipo de Centro Hospitalario, con la finalidad de que la solicitud y su puesta en práctica sean entendidas fácilmente por todos. Cada centro hospitalario clasifica, sistematiza y denomina sus propias dietas con arreglo a criterios científicos y organizativos.

El código de dietas lo realiza la unidad de Nutrición clínica, Dietética y Control de alimentos, contando con los servicios médicos y el servicio de alimentación del hospital. Es fundamental que toda la organización lo conozca para que se use las mismas denominaciones y así evitar confusiones y complicaciones en las peticiones de dietas.

Con cada una de estas dietas se persigue un objetivo preventivo, diagnóstico o terapéutico y/ o simplemente proporcionar durante el ingreso una alimentación completa y equilibrada, además de contribuir al bienestar físico y psíquico del paciente y servir de educación nutricional, de imagen e influencia en el área sanitaria correspondiente

A la hora de elaborar el código de dietas hay que tener en cuenta una serie de factores, como son las características del centro hospitalario:

- Centros médicos, quirúrgicos o de técnicas diagnósticas,
- La actividad clínica y las patologías tratadas,
- Estancia media,
- Número de camas,
- Medios logísticos y técnicos (capacidad y sistema de producción, instalaciones, sistemas de distribución, comunicación interna y recursos materiales) y
- Recursos humanos.

En cada una de las dietas incluidas en el código se indicará lo siguiente:

- Denominación genérica de la dieta, que deberá aludir al perfil nutricional más que a la patología específica a la que va dirigida.
- Características: se indicarán las modificaciones empleadas y se incluirá una relación de alimentos y las técnicas culinarias utilizadas.
- Objetivos: se expondrá el fin que persigue la dieta.
- Indicaciones: las distintas situaciones clínicas y/o patologías en las que la dieta deberá estar presente.
- Variantes dietoterapéuticas: cualquier dieta codificada podrá ser solicitada sin sal y sin sacarosa añadida.

La filosofía que rige la confección de una dieta terapéutica responde a dos líneas generales. La primera, se centra en la educación del paciente en cuanto a los principios de una nutrición

adecuada, mientras que la otra consiste en proporcionar alimentos que el paciente pueda comer y le resulten agradables. Suele llegarse a un compromiso entre ambas tendencias, teniendo en cuenta que:

- Han de cubrirse las necesidades energéticas y de nutrientes según la situación clínica.
- Ha de proveer una dieta lo suficientemente amplia y variada.
- Representará una acción gratificante.
- Debe tener una presentación adecuada y atractiva
- Se tendrán en cuenta las costumbres del paciente, sus gustos, creencias religiosas y cualquier otro factor que pueda influir en la aceptación o rechazo de la dieta.
- Se contabilizarán los suplementos nutricionales y la nutrición enteral siempre que estén indicados.
- Se utilizarán dietas de textura modificada de alto valor nutricional de tipo comercial en pacientes en los que la alimentación convencional no es suficiente para asegurar el aporte óptimo de nutrientes debido a problemas fisiológicos y/o patológicos.

Las dietas terapéuticas más usadas deben estar codificadas. Constituyen el conjunto de dietas de uso más habitual en cada centro, se planifican teniendo en cuenta las patologías tratadas y la carga cuantitativa que supone cada una de ellas en la asistencia médica y quirúrgica del centro.

Cuanta mayor incidencia tiene una patología en el hospital, más importante es definir con precisión las dietas dirigidas a tratarla.

Sin embargo, por muy amplio que sea un código de dietas, es prácticamente imposible cubrir todas las necesidades dietoterapéuticas requeridas, siempre se plantearán situaciones clínicas que exijan el diseño de dietas terapéuticas que, debido a su escasa demanda, no se incluyen en el código de peticiones habituales y que podríamos llamar "dietas no codificadas". En este caso tener bien definidas las fichas técnicas de los alimentos que se preparan en el centro cobra, nuevamente, una máxima importancia.

Las Dietas terapéuticas no codificadas pueden ser dietas muy específicas, también llamadas tratamientos dietéticos personalizados, incorporan modificaciones de varias dietas, además de las adaptaciones dietoterápicas necesarias según las enfermedades o complicaciones asociadas que presenta el paciente. Por tanto no están desarrolladas con un código de menús preestablecido, sino que serán diseñadas por la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética y debido a que suelen precisar muchas restricciones: El dietista deberá controlar diariamente la suficiencia nutricional prestando especial atención al aporte calórico, que se ve comprometido en mayor o menor medida, y modificar la dieta según la tolerancia y la aceptación del paciente.

Finalmente, la dieta personalizada es elaborada específicamente para pacientes pluripatológicos que precisan pautas dietéticas complejas, pacientes de larga estancia o en aquellas circunstancias en las que sea necesario tener en cuenta varios factores como patología, edad, capacidad de masticación y deglución y apetencias particulares. Es imprescindible ofertarla a aquellos que presentan una anorexia importante o aversiones alimentarias condicionadas por

la enfermedad o tratamiento médico. La personalización de la dieta mejora la aceptabilidad por parte del usuario. Para su elaboración se requiere:

- Historia dietética, con estimación de la ingesta habitual del paciente, antecedentes de alergias o intolerancias alimentarias, agrado o no de determinados alimentos o preparaciones culinarias, aporte de líquidos y funcionalidad del tracto gastrointestinal (capacidad de masticación, deglución, posibles patologías gástricas o intestinales, etc.).
- Cálculo de las necesidades nutricionales a partir de datos antropométricos básicos y situación fisiológica.
- Control de la eficacia de la dieta elaborada mediante visita periódica a los pacientes con dietas personalizadas. Deberán ser reevaluadas al menos tres veces por semana.
- Se tendrán en cuenta todos los criterios mencionados en las dietas terapéuticas.

CÓDIGO DE MENÚS

El código de dietas tiene una parte importante no totalmente conocida y poco reconocida, su aplicación. Cada dieta hay que desarrollarla en la práctica indicando los alimentos que van a formar parte, es decir, hay que elaborar los menús.

Para la elaboración de los menús de las dietas hospitalarias se requiere un análisis previo de:

- Número y tipo de dietas demandadas
- Recomendaciones higiénico-dietéticas.
- Sistemas de seguridad alimentaria atendiendo a procesos seguros desde el punto de vista sanitario.
- Cultura y costumbres gastronómicas de la zona.
- Colectivos étnicos (variantes en el menú).
- Infraestructura y recursos del centro.
- Disponibilidad de alimentos e información de su composición.
- Presupuesto destinado a tal fin.
- Definición de las fichas técnico-sanitarias de platos (proceso, ingredientes, valoración, diagramas, puntos de control).
- Frecuencia de rotación de menús (variedad).
- Modificación estacional de menú.
- Normas de funcionamiento del centro con especial atención a los horarios establecidos, tanto para las peticiones, distribución de alimentos, recogida de vajilla y para las peticiones fuera de hora.
- Disponibilidad de suplementos que permitan la continuidad de la alimentación en los pacientes, suprimiendo o reduciendo los ayunos prolongados.

En los hospitales del S.A.S, la unidad de Nutrición clínica, Dietética y Control de Alimentos en colaboración con el servicio de alimentación, desarrollará el código de menús indicando los alimentos que participarán en las distintas dietas y adaptándolo a las necesidades del centro. Constará de:

- Las fichas técnico-dietéticas y sanitarias de las diferentes comidas. Que incluyen:
  - La composición cualitativa y cuantitativa de cada plato
  - Valoración nutricional
  - Preparación, elaboración y presentación
  - Puntos de control sanitario
- La frecuencia en la rotación de los menús.
- La distribución en cuatro tomas mínimas: desayuno, comida, merienda y cena.
- Horarios de petición, reparto y recogida de las comidas.

Como punto de partida hay que tener definidas todas las fichas técnicas de las diferentes preparaciones, en las que se recogerá alimentos y su gramaje, valor nutritivo, procedimiento de elaboración, dietas a las que puede ir dirigida, puntos de control críticos y su presentación.

La planificación de los menús comienza con la elaboración del menú de la dieta basal, que servirá de referencia como dieta saludable y de ella derivarán las dietas terapéuticas con las modificaciones requeridas, que podrán ser:

- Cualitativas (se suprimen unos los alimentos y se incluyen otros).
- Cuantitativas, respecto a cambios en el aporte calórico, proteico, mineral, etc.
- En textura y consistencia.
- En elaboración.

En la práctica, consiste en sustituir unas preparaciones por otras según estos requerimientos.

Esta dieta basal va dirigida a pacientes que no requieren modificaciones especiales en su alimentación, es el menú de la dieta básica hospitalaria. Las normas para la planificación de estos menús son:

- Aporte suficiente de calorías.
- Equilibrio de nutrientes.
- Variación en los alimentos.
- Organolépticamente adecuados.
- Condiciones óptimas de higiene y seguridad alimentaria.
- Temperatura adecuada.
- Buena presentación.

La alimentación específica que abarca todas las dietas terapéuticas codificadas, las no codificadas y las personalizadas, deriva del menú basal del hospital, lo que conlleva las siguientes ventajas:

- Simplificación del trabajo de cocina.
- Posibilidades de variación del menú.
- Disminución de costes.
- Evita el intercambio de platos entre pacientes.
- El paciente sometido a dieta específica observa que su comida no es tan diferente a la de los demás.

Las normas para la planificación de los menús de las dietas terapéuticas y personalizadas son las mismas que para la dieta basal pero teniendo en cuenta las:

- Restricciones plenamente justificadas.
- Seguridad de una ingesta adecuada.

Hay situaciones en que la alimentación se modifica para adaptarla a diferentes condiciones clínicas o discapacidades, permitiendo así, además de nutrir, mantener el placer de comer y facilitar la ingesta en personas que tienen dificultades para hacerlo. Pueden ser de dos tipos:

Alimentación adaptada tradicional, empleando modificaciones de textura y consistencia en alimentos y/o comidas habituales (ej. purés de legumbres, de verduras con carne/pescado/huevo, gelatinas, natillas, cremas, papillas de cereales, de frutas). Se puede utilizar junto con enriquecedores de la dieta.

Alimentación adaptada comercial, cuando la alimentación tradicional adaptada es insuficiente o inviable para asegurar el aporte óptimo de nutrientes; con dietas de textura modificada de adecuado valor nutricional, adaptadas a las necesidades de nutrientes del paciente. Son purés o cremas preparados o de fácil preparación, y productos alimenticios que suplementan, espesan y/o hidratan ayudando a nutrir al paciente con dificultades de masticación y/o con disfagia. En el mercado hay tres tipos, atendiendo al tratamiento para la conservación, purés esterilizados, deshidratados y pasteurizados. La Alimentación adaptada pasterizada es la que tiene el tratamiento térmico que más se asemeja a la alimentación adaptada tradicional.

El código de menús será el adecuado para facilitar la elaboración de dietas individualizadas y adaptadas a los gustos y preferencias de los pacientes que precisen pautas dietéticas complejas, a los pacientes con anorexia importante o aversiones alimentarias condicionadas por la enfermedad o el tratamiento médico y a los pacientes de larga estancia. Para los pacientes de larga estancia deberá existir un menú opcional y si fuese posible a la carta, para mejorar así la aceptabilidad y el estado nutricional de los mismos.

FICHA TÉCNICA

La ficha técnica es un resumen de las características del producto. Es uno de los documentos que, junto al etiquetado, contienen y garantizan la información de los alimentos de consumo, en las que se recogerá alimentos ingredientes y su gramaje, valor nutritivo, procedimiento de elaboración, puntos de control críticos, su presentación y otros aspectos dirigidos a facilitar su uso como dietas a las que puede ir dirigida cuando se trata de las fichas técnicas de instituciones. En ámbitos comerciales una correcta información de un producto en la ficha técnica servirá como un complemento ideal desde un punto de vista comercial para ayudar en la venta de su producto, esta finalidad se mantiene en las instituciones pero como se ha visto y se seguirá viendo en las instituciones es más complejo, los otros factores pueden tener mayor relevancia. La correcta información que aparezca en una ficha técnica es sumamente importante para garantizar el uso adecuado de cualquier producto alimenticio.

Concretando, la información que debe aparecer en la ficha técnica de un plato es:

- Descripción detallada del plato
- Ingredientes: cualitativa y cuantitativamente
- Valor nutricional
- Modo de preparación
- Advertencias generales y específicas sobre alergenos, perfil dietético de los destinatarios, presentación.

JUSTIFICACIÓN

Aunque la actividad principal de las instituciones sanitarias viene definida por su carácter asistencial, para la adecuada prestación de la misma es necesario contar con una serie de elementos y servicios entre los que cabe destacar el de alimentación, que representa un importante papel en la calidad asistencial y en la satisfacción de los pacientes y sus familiares, constituyendo, asimismo, una herramienta de mejora en el proceso de curación de los pacientes ingresados, coadyuvando a la reducción de la estancia hospitalaria y en el de los centros geriátricos en un mejor nivel de vida, por poner algunos ejemplos.

Tener definidos los componentes documentales acerca de la alimentación de los centros, no sólo facilita sino que resulta necesario para la gestión de los servicios de alimentación.

Considerando que la compra de alimentos ha sido un obstáculo en la gestión de la alimentación de los centros hospitalarios e instituciones, se hace necesaria la racionalización mediante la elaboración de unos documentos o base de datos que relacionen los ingredientes, los gramos y el aporte nutricional.

En el año 2009, enmarcado dentro del análisis general de los procesos industriales de los centros pertenecientes al Servicio Andaluz de Salud, realizados por la Dirección General de Gestión Económica, se ha realizado un análisis del servicio de alimentación prestado en los centros del SAS, expresada en sus aspectos operativos y económicos, con el objetivo de reflejar

la situación global del mismo y de formular conclusiones y propuestas de mejora. De este análisis se deriva una gran diversidad y disparidad de soluciones al proceso de alimentación, adoptadas en los distintos centros asistenciales del SAS por lo que se hace obligada una homogenización del proceso de gestión de dietas en los distintos Hospitales. Para ello se crea un grupo de trabajo, con representación de distintas provincias andaluzas y de los distintos profesionales que intervienen en el proceso: médicos, técnicos superiores en control de alimentos, técnicos de dietética y técnicos de gestión y servicio.

Por otro lado, para homogeneizar la alimentación en los hospitales andaluces se habia formado un grupo de trabajo de Técnicos Superiores en Nutrición y Control de Alimentos (TSNCA), como se ha visto en capítulo I de este libro, sobre Normalización en Alimentación Hospitalaria, que ha desarrollado básicamente, las Especificaciones sobre Productos alimenticios; Fichas Técnicas de Platos y Certificación de Proveedores, en cualquier, caso la normalización de Fichas Técnicas de Platos de los hospitales del SAS está en los dos grupos de trabajo.

OBJETIVOS

Objetivos Generales

- Elaborar un documento de referencia con la finalidad de que sirva de herramienta de trabajo para la gestión de la alimentación, de aplicación parcial o total, según las necesidades de cada centro, con una orientación corporativa y criterios de equidad en la red de Hospitales del SAS. Aplicable a otras instituciones que sirven comidas.

Objetivos Específicos

- Conocer los platos usados para la alimentación hospitalaria y agruparlos en un documento herramienta de trabajo.
- Revisar las fichas técnicas para ajustarlas a las necesidades diarias de energía y nutrientes y atenerse a las cantidades que deben servirse en función de la situación de los pacientes.
- Valorar y evaluar nutricionalmente los platos usados para la alimentación de los pacientes de los hospitales del SAS.
- Evitar menús con alto contenido de grasas y de proteínas, en detrimento de los hidratos de carbono complejos y enviar perfiles lipídicos alejados del recomendado.
- Desarrollar un catálogo de platos con un perfil nutricional enmarcado en una alimentación recomendable para la población sana y contemplando los alimentos y las preparaciones necesarias para alimentar, adecuadamente, a los pacientes, con alimentación natural o mixta, en función de su enfermedad, metaboslimo y estado del sistema digestivo, incluyendo las modificación en textura.
- Orientar a los distintos gestores de instituciones sanitarias sobre los platos recomendados en una alimentación saludable aplicable en restauración institucional.

- Elaborar una herramienta para especificar las cantidades de alimentos necesarios para elaborar las dietas, aplicable tanto en la contratación como en la elaboración diaria.
- Ayudar en la toma de decisiones de innovación o inversión.

METODOLOGÍA

El primer objetivo marcado fue conocer los platos usados para la alimentación hospitalaria y agruparlos en un documento herramienta de trabajo, para ello como punto de partida, se ha elaborado un modelo de ficha platos en Excel que fue enviado a los hospitales de la red del SAS con Unidad de Nutrición, acompañados de una nota de "Normas para la cumplimentación del documento fichas técnicas de platos".

Conforme se fueron recibiendo las fichas técnicas de los platos usados en cada centro, se han revisado y seleccionado el más representativo de entre los que coincidían en el tipo, es decir, con características organolépticas, gastronómicas y nutritivas semejantes, para que al final no haya platos repetidos, según los criterios (los lógicos a emplear como perfil nutricional, unidad de compra y categoría comercial de los alimentos tomando como referencia las especificaciones de los alimentos).

Para la selección de los platos comunes a varios hospitales, se han tenido en cuenta los siguientes criterios con la finalidad de que todos los platos usados en la red de hospitales del SAS estuviesen representados pero sin repetir ninguno, atendiendo a:

1. La mejor adecuación al perfil nutricional (alimentación hospitalaria) y por tanto, la posibilidad de que se pudiera incluir en el mayor número de dietas.
2. El factor localidad.
3. La unidad de compra, es decir, artículos que tienen distinto "sabor" se han agrupado, si son productos que generalmente tienen el mismo precio, como por ejemplo los purés comerciales o zumos comerciales.
4. El perfil nutricional de los platos, favoreciendo los de mayor contenido de fibra, menor grasa, más proteínas e hidratos de carbono y el tipo de lípidos.
5. La categoría comercial de los alimentos, en concordancia al trabajo de especificaciones de los alimentos.

Entre todos los hospitales, algunos enviaron las fichas sin la información requerida, pero en aras de tener una fuente de datos completa, también se preseleccionaron, requiriendo a los distintos centros su adecuación al modelo descrito. Finalmente, aquellos que aún así tenían información errónea, sobre todo en el cálculo nutricional y gramaje, fueron corregidos, por el grupo de trabajo.

Una vez obtenida la información definitiva de cada centro, se procedió a la revisión de todas las fichas técnicas, para ajustarlas a las necesidades diarias de energía y nutrientes, ade-

cuándolas a las cantidades que deben servirse en función de la situación de los pacientes, es decir, se han normalizado los ingredientes; se ha establecido la calidad de los alimentos, dándole la misma denominación que tienen en el documento de Especificaciones de los Alimentos; el tamaño de la ración se ha homogeneizado en función del aporte nutricional de los ingredientes y merma durante la cocción.

Como se ha dicho anteriormente la herramienta usada en este trabajo ha sido hoja de cálculo Excel y el intercambio de información ha sido vía correo electrónico.

Para la revisión y cálculo del valor nutricional, porción comestible y tamaño de las raciones se ha usado las tablas de composición de alimentos y las recomendaciones internacionales de sobre ingestas de nutrientes recogidas en la bibliografía.

Estructura del documento, información aportada y utilidad

Como se puede ver en la imagen I, el documento de fichas técnicas de platos consta de siete apartados, cada uno de ellos en una hoja de cálculo distinta:

1. Primeros
2. Segundos
3. Guarniciones
4. Postres
5. Panes
6. Desayunos y Meriendas
7. Suplementos

Con los platos valorados en las seis primeras hojas se puede elaborar las distintas dietas de prácticamente la totalidad de los usuarios de instituciones haciendo tantas combinaciones como necesidades calóricas, tipo de dieta y particularidades individuales tengan estos usuarios.

En la primera hoja, los platos recogidos como “Primeros” son los platos valorados tanto para almuerzos como cenas; si la dieta o necesidades individuales lo requiere, lo normal es que en cada una de estas ingestas vaya acompañado de los platos de la segunda hoja, “Segundos”, que son los segundos platos de almuerzos y cenas con o sin “Guarniciones”, tercera hoja; las guarniciones, que también son para las cenas y almuerzo, puede que no vayan en alguna de estas ingestas, aunque lo normal es que vayan dos, una caliente servida junto con el segundo, … con… y otra en recipiente aparte, que suele ser una ensalada, un aperitivo o un complemento al segundo plato que no comparte textura o temperatura de servir; lo normal es que en almuerzo y cenas se incluya un “postre”, bien sea un lácteo, una ración de fruta u otro tipo de fruta elaborada; finalmente, también dentro de lo habitual en la mayor parte de las dietas, estas dos ingestas suele ir acompañadas de pan, de forma que en la cuarta hoja se incluye las distintos tamaños, tipos y presentaciones de pan recogidas en las instituciones con

carácter individual. Así, tenemos definidos y valorados los platos que forman las dos comidas más elaboradas, almuerzos (comida) y cenas.

Completamos el número de ingestas consideradas normales para la población en general y que se distribuyen a los usuarios de forma centralizada e individualizada desde el servicio de alimentación, con la quinta hoja del documento o base de datos, dónde se recoge los platos o artículos contemplados para dar los desayunos y meriendas.

Sin embargo, en los hospitales hay que tener en cuenta otra serie de factores, hay pruebas diagnósticas y exploratorias que podrían suponer la pérdida de una ingesta, para ello se dispensa a las unidades de enfermería un suplemento, extra o tentempié. Se incluye en este apartado lo que desde las unidades de enfermería se dispensa como sobrecena.

Esta clasificación se ha considerado que recoge más información sin necesidad de duplicar platos.

En cada una de éstas ingestas se han recogido los siguientes parámetros:

- Nombre del plato
- Gramos de ingredientes necesarios (los alimentos que los hospitales compran)
- Gramos de ingredientes comestibles (los alimentos que ingiere el usuario)
- Kilocalorías
- Proteínas
- Hidratos de carbono
- Grasa
- Fibra
- Una clasificación según el alimento principal (Grupo) para facilitar el intercambio de los platos

Así como, se establecen columnas para la localización del centro de procedencia y una futura codificación:

- Provincia
- Hospital
- Código SAS.

En la imagen I podemos ver una captación de pantalla donde están incluidos los parámetros recogidos.

Imagen I

Microsoft Excel - Fichas platos Andalucía normalizadasVERSIÓN 02.xls

F1000 | 100

Relación de fichas técnicas de primeros platos de almuerzos y cenas de los hospitales del SAS

	CODIGO SA	Provincia	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr.Necesarios	Ingredientes gr. Comest.	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
998		**Hu**	**Hjrj**	**Pasta rizada con bechamel**				**857,8**	**13,0**	**57,7**	**63,9**	**1,9**	**Pasta**
999		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	PASTA	60,0	60,0						Pasta
1000		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	LECHE DESNATADA	100,0	100,0						Pasta
1001		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	CEBOLLA	20,0	18,0						Pasta
1002		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	MANTEQUILLA	60,0	60,0						Pasta
1003		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	HARINA DE TRIGO	15,0	15,0						Pasta
1004		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	QUESO RALLADO	5,0	5,0						Pasta
1005		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	NUEZ MOSCADA	1,0	1,0						Pasta
1006		Hu	Hjrj	Pasta rizada con bechamel	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	8,0	8,0						Pasta
1007		**Ca**	**Hupm**	**Patatas aliñadas**				**231,9**	**5,3**	**33,3**	**10,4**	**4,0**	**Patatas**
1008		Ca	Hupm	Patatas aliñadas	PATATA	200,0	200,0						Patatas
1009		Ca	Hupm	Patatas aliñadas	CEBOLLA	20,0	20,0						Patatas
1010		Ca	Hupm	Patatas aliñadas	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	10,0	10,0						Patatas
1011		Ca	Hupm	Patatas aliñadas	VINAGRE	10,0	10,0						Patatas
1012		**Ca**	**Hupm**	**Patatas con alcachofas (basales)**				**398,0**	**10,0**	**60,0**	**12,0**	**14,3**	**Patatas**
1013		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (basales)	PATATA	150,0	150,0						Patatas
1014		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	ALCACHOFAS	50,0	50,0						Patatas
1015		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	10,0	10,0						Patatas
1016		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	AJO	5,0	5,0						Patatas
1017		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	CEBOLLA	20,0	17,0						Patatas
1018				Patatas con alcachofas (dietas)	GUISANTES	45,0	45,0						Patatas
1019				Patatas con alcachofas (dietas)	HABAS	45,0	45,0						Patatas
1020				Patatas con alcachofas (dietas)	HUEVO COCIDO	10,0	9,0						Patatas
1021				Patatas con alcachofas (dietas)	JAMON SERRNO	15,0	14,0						Patatas
1022		**Ca**	**Hupm**	**Patatas con alcachofas (dietas)**				**289,6**	**7,2**	**41,6**	**10,5**	**14,3**	**Patatas**
1023		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	PATATA	180,0	180,0						Patatas
1024		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	ALCACHOFAS	100,0	100,0						Patatas
1025		Ca	Hupm	Patatas con alcachofas (dietas)	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	10,0	10,0						Patatas

Primeros / Segundos / Guarniciones / postres / Panes / Desayunos y meriendas / Suplementos

RESULTADOS

El documento Fichas Técnicas de Platos de los hospitales andaluces consta de 200 Primeros platos de almuerzos y cenas, algo más de 200 Segundos platos de almuerzos y cenas, sobre 100 Guarniciones, 50 Postres, 20 tipos de Panes, 120 platos para los Desayunos y Meriendas y unos 90 Suplementos.

Hospitales participantes

- Hospital U. Nª Sra. de Valme. Sevilla
- Hospital U. Puerta del Mar. Cádiz
- Complejo Hospitalario de Jaén
- Complejo Hospitalario Torrecárdenas. Almería
- Hospital U. de Puerto Real. (Cádiz)
- Hospital U. Virgen de las Nieves. Granada
- Hospital U. Juan Ramón Jiménez. Huelva
- Hospital Infanta Elena. Huelva
- Hospital Regional U. Carlos Haya. Málaga
- Hospital U. Reina Sofía. Córdoba

Aspectos a considerar

Cabe aclarar que

- Desayunos, meriendas, panes y suplementos no los hemos reflejado como platos completos, siguiendo las estructuras de los programas de gestión de dietas, permitiendo así las distintas combinaciones (pan y mantequilla, pan y aceite, pan, aceite y tomate…).
- La porción de referencia es la de gramos comestibles, es la que nunca se puede variar para que sigan siendo parte de menús equilibrados: debido a diferencias de presentación admitidas, en las fichas técnicas de los alimentos, para una misma categoría, los gramos necesarios (los comprados) pueden variar en función de ésta presentación (por porciones, por piezas, pescados enteros, con glaseo, sin glaseo, I gama I, IV gama, peso neto, peso escurrido…).
- Los platos no llevan gramaje total debido a que en ellos intervienen factores como agua añadida y agua evaporada que no se ha considerado necesario incluirlo en esta valoración.
- Hay aspectos secundarios, como son que las especias no estén recogidas, ya que no aportan valor nutricional, aunque sí necesarias (aportan antioxidantes y sabor), que se ha decidido dejar a criterio de los distintos centros.
- Tampoco puede ser calculado automáticamente el aceite necesario para freír ya que la mayor parte no pasa al alimento, sino que es desechada cuando alcanza unos niveles determinados de compuestos polares (25%).

CONCLUSIONES

Se ha elaborado un documento que recoge los ingredientes usados, cualitativamente y cuantitativamente, con la finalidad de:

1. Homogeneizar las dietas de los hospitales del SAS. Cuenta con los platos que forman tanto la dieta basal como las terapéuticas
2. Aportar el valor nutricional en cuanto a macronutrientes.
3. Poder, con estas fichas, los distintos centros del SAS, tanto intercambiar los platos de la dieta basal como confeccionar las distintas dietas terapéuticas. Permitiría a cada hospital seleccionar los platos y gestionar los ciclos con independencia de que ello suponga dimorfismo con respecto a otro hospital, garantizando el aporte nutricional equilibrado, manteniendo calidades similares, y, por supuesto, ajustándose al precio que se establezca como referencia.
4. Poder poner precio a cada plato, por tener cuantificados los ingredientes.
5. Poder incorporarse a los programas de gestión de dietas, incluso por medio del programa de dietas se puede relacionar con los programas informáticos de las plataformas provinciales de compras.
6. Está diseñado para pasarlo a una base de datos, pero también se puede usar como documento de consulta en Excel.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Base de datos Española de Composición de Alimentos publicada por la Red BEDCA del Ministerio de Ciencia e Innovación, bajo la coordinación y financiación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. http://www.bedca.net/

Guía de comedores escolares. Programa Piloto PERSEO. Ministerio de Sanidad y Consumo / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Educación y Ciencia / Centro de Investigación y Documentación Educativa. http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/nutricion/guia_comedores_escolares.pdf.

Alimentación saludable. Guía para familias. Programa Piloto PERSEO. Ministerio de Sanidad y Consumo / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Educación y Ciencia / Centro de Investigación y Documentación Educativa. http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/nutricion/alimentacion_saludable_familias.pdf

Tabla de composición de alimentos españoles. J. Mataix y M. Mañas. Universidad de Granada (1998) Editorial: Monográficas.

Tabla de composición de alimentos españoles. M. L. Carrero y M. D. Vázquez. Editado: Ministerio de Sanidad y Consumo.

Tabla de composición de alimentos y dietas artificiales. S. Fernández y E. Burgaleta (1999). Editorial: Grifols.

Código de dietas hospitalario. T. Arencibia. I. Doménech. Manual de nutrición clínica y dietética. G. Olveira. Medical 2010.

Tratado de nutrición. 2ª edición. Tomo I-IV. Editorial Médica Panamericana. 2010.

4

CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS EN HOSPITALES, COMEDORES ESCOLARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SOCIAL

Dr. Ángel Manuel Caracuel García

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica Intercentros de los Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Málaga.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía.
Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental

Ángel Arévalo Calzadilla

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen del Rocío. Sevilla.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Rafael Fernández-Daza Centeno

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen Macarena. Sevilla.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

A finales del siglo XX e inicios del XXI, los alimentos se vieron implicados en sucesivas crisis que dañaron la confianza de los consumidores en éstos y en los sistemas de inspección y control, provocando importantes daños sociales y económicos, al mismo tiempo que se perturbaba la estabilidad de los mercados.

Esta sensación de inseguridad originó que los consumidores demandaran productos que lograran satisfacer sus necesidades y expectativas, expresadas habitualmente como "especificaciones del producto" y como "requisitos del cliente".

Esta situación complicó aún más la posición de los operadores económicos, ya que la obligación legal de estar sometidos a normativas y controles oficiales no satisfacía las crecientes demandas de sus clientes. Así, por un lado, se encuentran con la obligación de cumplir normas legales y, por otro, con la necesidad que impone el mercado de cumplir requisitos no oficiales, que tienen por objeto reforzar aún más la confianza de los consumidores.

Para satisfacer estos "requisitos del cliente" y diferenciar sus productos del resto de productos de similares características, la estrategia seguida por las empresas es la implantación de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) para la obtención de un sello de calidad o marca de conformidad con una norma, reconocido instantáneamente por los consumidores, que indica que el producto y/o su proceso cumplen con ese estándar de calidad (atributos de calidad diferenciadores) requerido para poder ostentar dicho sello.

La Certificación es una actividad consistente en la emisión de documentos que atestigüen que un producto, proceso o servicio se ajusta a normas técnicas determinadas, lo que se ve refrendado por las definiciones atribuibles a certificar "asegurar, afirmar, dar por cierta alguna cosa" o "fijar, señalar con conocimiento seguro y claro alguna cosa".

Por lo tanto, la Certificación tiene un enfoque de voluntariedad inicial que se complementa con las pruebas de carácter documental que den validez, a los ojos de terceros, que lo así presentado tiene valores asegurados, méritos ciertos, y es de confianza para la utilización o el consumo.

La Certificación de un producto, proceso o servicio, tiene el valor de un aval que permite confirmar una ventaja diferencial en ellos, posibilitando su incorporación (en igualdad o superioridad de condiciones) a la lucha por conquistar, mantener o ampliar una cuota del mercado objeto de interés.

La posibilidad de brindar pruebas creíbles a los posibles consumidores para que éstos se convenzan de la bondad de la oferta presentada, es la que incrementa el número de empresas, de muy variado tipo, que desean contar con esta ventaja, para mejorar su competitividad o responder a demandas concretas de sus clientes.

Las entidades certificadoras independientes, (entidades de Certificación acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación [ENAC] u otro organismo de acreditación en base al cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011 – ISO/IEC 17065:2012), verifican y controlan que el producto responda a los atributos de valor que ostenta.

POLÍTICAS Y MARCOS LEGALES COMUNITARIOS

La globalización del comercio de alimentos y las crisis alimentarias, ya comentadas, convirtieron la seguridad alimentaria en el centro de atención de la sociedad, los gobiernos y las organizaciones supranacionales.

La Comisión Europea se planteó un rediseño de las políticas comunitarias y una reforma de la legislación alimentaria europea ya que, a lo largo de los años, la diversidad de las condiciones sociales, políticas y económicas de los distintos países había originado una gran disparidad entre la legislación de los países miembros. Así:

- En el año 2000, la Unión Europea (UE) publicó su Libro Blanco sobre inocuidad de los alimentos con objeto de empezar a construir una nueva base jurídica para un control adecuado de la producción de alimentos y piensos y de la inocuidad de los alimentos.
- En el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, denominado a menudo "Legislación Alimentaria General", se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la inocuidad de los alimentos.
- En el Reglamento 852/2004/CE se describen normas generales de higiene de los productos alimenticios, y en el Reglamento 853/2004/CE se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Al mismo tiempo, debido a diferencias en su historia, en sus tradiciones y en sus regímenes, los cuales van desde sistemas totalmente centralizados (Países Bajos, Dinamarca, Bélgica) hasta sistemas descentralizados en los que las autoridades competentes trabajan con arreglo a una ordenación regional (España, Alemania) o local (Reino Unido, Irlanda), la organización de los controles oficiales difiere en gran medida entre los Miembros de la Unión Europea. Por ello, para llevar a cabo estos controles oficiales, la Comisión Europea también optó por establecer un marco armonizado de normas generales a escala comunitaria con lo que se han aprobado recientemente:

- El Reglamento 882/2004/CE sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud y bienestar de los animales.
- El Reglamento 854/2004/CE por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

Para responder a las exigencias de los consumidores que habían perdido la confianza en los productos alimenticios, muchas empresas del sector de la alimentación utilizaron como estrategia, con la finalidad de dar a sus productos un valor añadido, la implantación de Normas de Certificación Internacionales como la ISO 9000.

La norma ISO 9001:2008 está elaborada de forma genérica, de modo que se adapta a cualquier organización para su uso como herramienta de gestión interna y es aplicable a toda clase de organización, (alimentaria o no), independiente del tamaño de la misma, (grande, mediana o pequeña empresa), del producto que fabrique o del servicio que preste.

No obstante, no debemos olvidar que, aunque cada día es más frecuente que las empresas exijan la implantación de un Sistema de Calidad bajo las normas ISO 9000 para el desarrollo de sus actividades, en ningún momento garantiza la salida al mercado de alimentos seguros, ni obliga a evaluar el riesgo frente a la seguridad alimentaria en los procesos productivos.

De todas formas, los expertos coinciden en afirmar que la implantación de un sistema de gestión de calidad en la industria alimentaria reporta interesantes ventajas para las empresas: permiten mejorar la calidad de los productos y los servicios ofrecidos, gracias a unos procesos de elaboración más eficientes; se reducen los costos de no calidad (aquellos provocados por ineficiencia o ineficacia de determinadas partes de una empresa); y se ganan clientes, al poder ofrecer una garantía en los niveles de calidad.

Las auditorías se convierten en una herramienta clave para verificar y evaluar las actividades relacionadas con la calidad en una empresa. Las razones para iniciar una de estas auditorías pueden ser variadas: bien porque lo solicite la Administración (como una medida más dentro del proceso de homologación de un producto); porque lo solicite un cliente; por propia decisión de la empresa, que decide solicitar una auditoría a una entidad de certificación; o por exigencia de su propio sistema de calidad.

NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Comisión del Codex Alimentarius de la FAO ha normalizado el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP-APPCC). El sistema HACCP, que incluye la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos, ha sido incorporado como principio general en la legislación de la UE, constituyendo la base jurídica de los sistemas de garantía de la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros.

Por ello, las empresas alimentarias tienen la obligación legal de tener un Sistema para asegurar la inocuidad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores, basado en el HACCP.

El HACCP es un enfoque sistemático en la identificación, evaluación y control de aquellas etapas en el manufacturado de alimentos que son críticos para la seguridad del producto. Actualmente los principios del HACCP son la base de la mayoría de los sistemas de garantía de calidad y seguridad alimentarias (Codex Alimentarius, legislación alimentaria de la UE y de EEUU, la mayoría de los estándares privados). El HACCP identifica los riesgos de los procesos de producción que pueden conducir hacia productos no aptos para el consumo, además de diseñar medidas que reduzcan esos riesgos hasta niveles aceptables, se dirige a la prevención de riesgos en lugar de a la inspección del producto final. Está diseñado básicamente para su aplicación en todos los eslabones de la cadena alimentaria, abarcando desde el cultivo, la cosecha, procesado, distribución y minorista hasta el preparado de alimentos para el consumo.

El nuevo concepto de Seguridad Alimentaria está enfocando a las organizaciones, al desarrollo de Sistemas que integren requisitos legales y requisitos de los sistemas de gestión de calidad; es decir, sistemas que concilien la seguridad alimentaria, el control de calidad y la satisfacción del cliente. Así algunas grandes cadenas de distribución de países occidentales, para garantizar que los productos vendidos bajo sus marcas sean seguros y por ello no puedan provocar una nueva crisis alimentaria, han establecido sus propios requisitos de calidad (Normas de Certificación Privadas) que exigen a sus proveedores, creando unos referenciales de certificación adicionales para determinados sectores o grupos de productos, surgiendo:



Diferentes Niveles de las Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria

• British Retail Consortium **BRC**, elaborado por varias cadenas de distribución minoristas del Reino Unido, el cual ha desarrollado varios estándares aplicables al sector del alimento: el de los productores de alimentos, el de los materiales de empaquetado, etc. Estos estándares se han desarrollado para la protección del consumidor y proporcionan una base común para la homologación de las compañías que proveen de productos alimenticios a estas cadenas de distribución. La evaluación consiste en un "pasa o no pasa" y se requiere la adopción del HACCP, de buenas prácticas de fabricación y de un sistema de gestión de la calidad.

• International Food Standard **IFS**, desarrollado por el Deutschen Einzelhandels de Hauptverband (HDE), es un sistema creado en el año 2002 por los minoristas alemanes, y aceptado en el año 2003 por la mayoría de las cadenas de distribución francesas. La valoración, (conformidad al estándar), tiene varias posibilidades en función del grado de cumplimiento del requisito en cuestión, y presenta cuatro criterios considerados como KO cuyo incumplimiento supone la suspensión automática de la certificación. Su método es más objetivo y exigente que BRC.

• **GLOBALGAP** o Referencial de Buenas Practicas Agrícolas, acordado por las cadenas más importantes de supermercados europeos reunidas bajo la denominación "EUREP", (Euro-Retailer Produce Working Group), protocoliza el proceso de producción de fruta fresca con destino a esta agrupación de supermercados.

Controlado por una organización llamada Food Plus, GLOBALGAP está consiguiendo una aceptación cada vez mayor como esquema valioso para asegurar la calidad del producto de la granja. Su objetivo es garantizar la integridad, transparencia y armonización de las normas mundiales para la agricultura, mediante requisitos relativos a alimentos inocuos y de alta calidad, respeto por la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores, así como cuestiones relacionadas con el medio ambiente y el bienestar de los animales.

• **SQF 2000 CODE**, gestionado por Food Marketing Institute, es un referencial muy desarrollado en Asia y Oceanía que, además de otros elementos de gestión, se basa en un HACCP para la industria alimentaria.

Los estándares de calidad los puede elegir la propia organización voluntariamente o puede ser un **requisito impuesto por el cliente o por el mercado** de destino ya que, al fin y al cabo, son los que marcan la aceptación de un producto.

Por ello, las organizaciones han de cumplir con las especificaciones y certificaciones exigidas, para introducir sus productos en el mercado deseado y aprovechar las oportunidades que abren los acuerdos comerciales recientemente alcanzados, pudiendo buscar la certificación al consorcio británico del minoristas BRC, a la norma alimenticia internacional alemana IFS, que sus productos sean certificados por GLOBALGAP , etc.

Considerando que el propósito fundamental de los estándares y referenciales es recuperar la confianza del consumidor y facilitar intercambios, y siendo conscientes de que tanto la certificación por organismos independientes acreditados puede ayudar a los productores a reducir los niveles de riesgo como de que estos requisitos no oficiales pueden mejorar algunos aspectos de la calidad de los productos, no debemos olvidar que esta variedad de normas a veces obstaculiza el acceso de las empresas a los mercados, por lo que se plantea la necesidad de Normas de Certificación Internacionales.

• **ISO 22000:2005**, Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para Cualquier Organización en la Cadena Alimentaria.

Esta norma internacional fomenta la inocuidad alimentaria, permitiendo estar a la vanguardia de las exigencias del mercado internacional, y establece los requisitos aplicables a un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) cuando un organismo necesite demostrar su capacidad para controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos, con el fin de que se suministren de forma sistemática productos finales inocuos. Tales medidas satisfacen tanto los requisitos de los clientes como los requisitos reglamentarios en materia de inocuidad de los alimentos, y tienen por objeto lograr una mayor satisfacción de los clientes mediante un control eficaz de los peligros de los alimentos, incluidos procedimientos de actualización del sistema y de mejora continua.

Todos los requisitos de esta norma internacional son genéricos y se pretende que sean aplicables a todos los operadores económicos que deseen proyectar y aplicar un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos, prescindiendo del tipo, del tamaño y de los productos suministrados. La norma se aplicará a las organizaciones que participen directamente en una o más fases de la cadena alimentaria, (en particular, aunque no exclusivamente, los productores de piensos, los agricultores, los productores de ingredientes, los productores de alimentos, los minoristas, los servicios de alimentación, los servicios de comidas preparadas, los organismos que prestan servicios de limpieza, transporte, almacenamiento y distribución) y otras organizaciones que participen indirectamente en la cadena alimentaria, (en particular, los proveedores de equipamiento, productos de limpieza, material para envasado y otro material en contacto con los alimentos).

La norma ISO 22000:2005 tiene una estructura y un enfoque similares a los de la norma ISO 9000 sobre gestión de la calidad, pero asegura la inocuidad de los alimentos basándose en el sistema HACCP, elaborado por la Comisión del Codex Alimentarius.

<table>
<tr><th colspan="3">DIFERENTES ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS</th></tr>
<tr><th>Tipo de Norma</th><th>Características</th><th>Distintivo</th></tr>
<tr><td>Aprobados por un organismo oficial: denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas.
– Etiquetado facultativo para la carne de vacuno, para aves de corral, carne de cordero.
– Marcas de calidad específicas de determinadas comunidades autónomas.
– Norma de calidad de los productos ibéricos.</td><td>– Requisitos establecidos en el Reglamento Europeo CE 1760/2000 y en el Real Decreto 1698/2003 (vacuno), Reglamento CEE 1538/91(aves), y Real Decreto 1469/2007 (ibéricos).
– Marca de garantía, al amparo de lo dispuesto en el artículo 68 de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de marcas (inscritas en el Registro de Marcas). Desarrolladas para potenciar la actividad del sector agrario y de sus industrias de transformación.
– Todos los documentos recogen características específicas de producto. La Administración establece estos esquemas y las empresas pueden hacer uso de ellos.</td><td>– Derecho de propiedad sobre el signo distintivo mixto, denominativo y gráfico.
– Existe una marca de calidad que identifica a los productos certificados y una referencia a su condición de producto certificado.</td></tr>
<tr><td>Normas:
– Serie UNE 155001, para producción hortofrutícola.
– UNE 34601, 34605 y 34606, para el aceite de oliva virgen extra.</td><td></td><td>– Existe una marca de calidad que identifica a los productos certificados.</td></tr>
<tr><td>Elaborados por los productores o asociaciones:
– Marcas de garantía de determinados sectores:
a. Alimentación Animal Certificada
b. SICAL.
– Marcas de Asociaciones: "Controlado FACE".</td><td>a. Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos y la Confederación de Cooperativas de España.
b. Asociación de Alhóndigas de Almería.
– Federación de Asociaciones de Celiacos de España.</td><td>– Existe una marca de calidad que identifica a los productos certificados.</td></tr>
<tr><td>Elaborados por iniciativa de los compradores:
A. Sector primario. GLOBALGAP.
B. Sector transformador: BRC e, IFS</td><td>A. Hortofrutícola y ganadero.
B. Grandes cadenas de distribución europeas, (certificación como garantía máxima de la evaluación de sus proveedores).
– Basados principalmente en criterios de seguridad alimentaria.
– En estos esquemas el objetivo inicial, es dar al consumidor un valor añadido sobre nuestra, ya supuestamente garantizada, seguridad alimentaria.</td><td>– Estas certificaciones no hacen llegar la información de los requisitos certificados al consumidor final.
– Es una relación entre empresas.</td></tr>
<tr><td>Normas desarrolladas por ISO:
– 9000.
– 22000.</td><td>– Son certificaciones utilizadas en relaciones cliente-proveedor, pero también como argumentos de venta ante el consumidor final.
– La 22000 describe los requisitos para certificar la gestión de la seguridad alimentaria.</td><td>No puede haber una referencia a la condición de producto certificado y una marca, ya que no se certifica producto.</td></tr>
</table>

CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS DE HOSPITALES, COLEGIOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SOCIAL

Introducción

Para responder a las exigencias de los consumidores, que habían perdido la confianza en los productos alimenticios, muchas empresas del sector de la alimentación utilizaron como estrategia la implantación de Normas como la ISO 9001:2008 o la ISO 22000:2005, no existiendo ninguna norma o estándar específica para proveedores de alimentos de establecimientos de restauración institucional.

Objetivo

Elaboración de una herramienta específica para los establecimientos de restauración institucional que les ayude a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores de alimentos.

Metodología

Dentro de la SANCYD existe un Grupo de Trabajo sobre "Normalización en Alimentación Hospitalaria" que lleva cuatro años elaborando un procedimiento para certificación de proveedores de alimentos en los hospitales de Andalucía, basado en los principios HACCP del Codex y que incluye especificaciones sobre suministros.

Se han mantenido 9 reuniones del Grupo de Trabajo, desde 2009 hasta 2013, en los que se ha trabajado siguiendo el siguiente protocolo:

- Aportación y estudio de documentación:
  - Planes Generales de Higiene de Especificaciones sobre Productos y Certificación de Proveedores de los hospitales participantes.
  - Normas y estándares de certificación reconocidas internacionalmente.
  - Normas y estándares de certificación de empresas de distribución de alimentos.
- Elaboración del borrador de estándar de certificación de proveedores específico para empresas de restauración social.
- Estudio del borrador, propuestas de mejora y aprobación de la versión "0.0".
- Curso de formación de auditores, para este estándar, acreditado por la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía.
- Pilotaje del estándar, mediante la realización de auditorías de certificación de proveedores de alimentos a hospitales, geriátricos y colegios.

Resultados

Se ha obtenido un estándar específico para establecimientos de restauración institucional, que está dividido en 4 partes (procedimiento de auditoría, requisitos para los auditores, confección del informe de auditoría y **requisitos del proveedor de alimentos en restauración institucional**) y que tiene la siguiente estructura:

Parte 1: Procedimiento de Auditoría



1. Introducción
2. Tipos de Auditorías
3. Alcance de la Auditoría
4. El proceso de Certificación
5. Concesión del Certificado
6. Distribución y Conservación del Informe de Auditoría.
7. Acciones Complementarias
8. Procedimientos de Recursos y Reclamaciones
9. Propiedad y Uso del Logotipo Estándar Hospi-Food (HFS)
10. Revisión de la Norma

Parte 2: Requisitos para los Auditores

1. Requisitos para los Auditores del Estándar Hospi-Food (HFS)

1.1 Requisitos para Solicitar la Calificación en HFS
1.2. Comunicación de la Calificación HFS

Parte 3: Confección del informe de auditoría del Estándar Hospi-Food (HFS)

1. Confección del Informe

1.1. Visión General de la Auditoria (Anexo B.1)
1.2. Informe de Auditoría (Anexo B.2)
1.3. Plan de Acción (Anexo B.3)
1.4. Requisitos Mínimos del Certificado HFS (Anexo B.4)

Parte 4: Requisitos

1. Instalaciones
2. Planes Generales de Higiene (Prerrequisitos)

3. APPCC
4. Control del proceso productivo y del producto
5. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

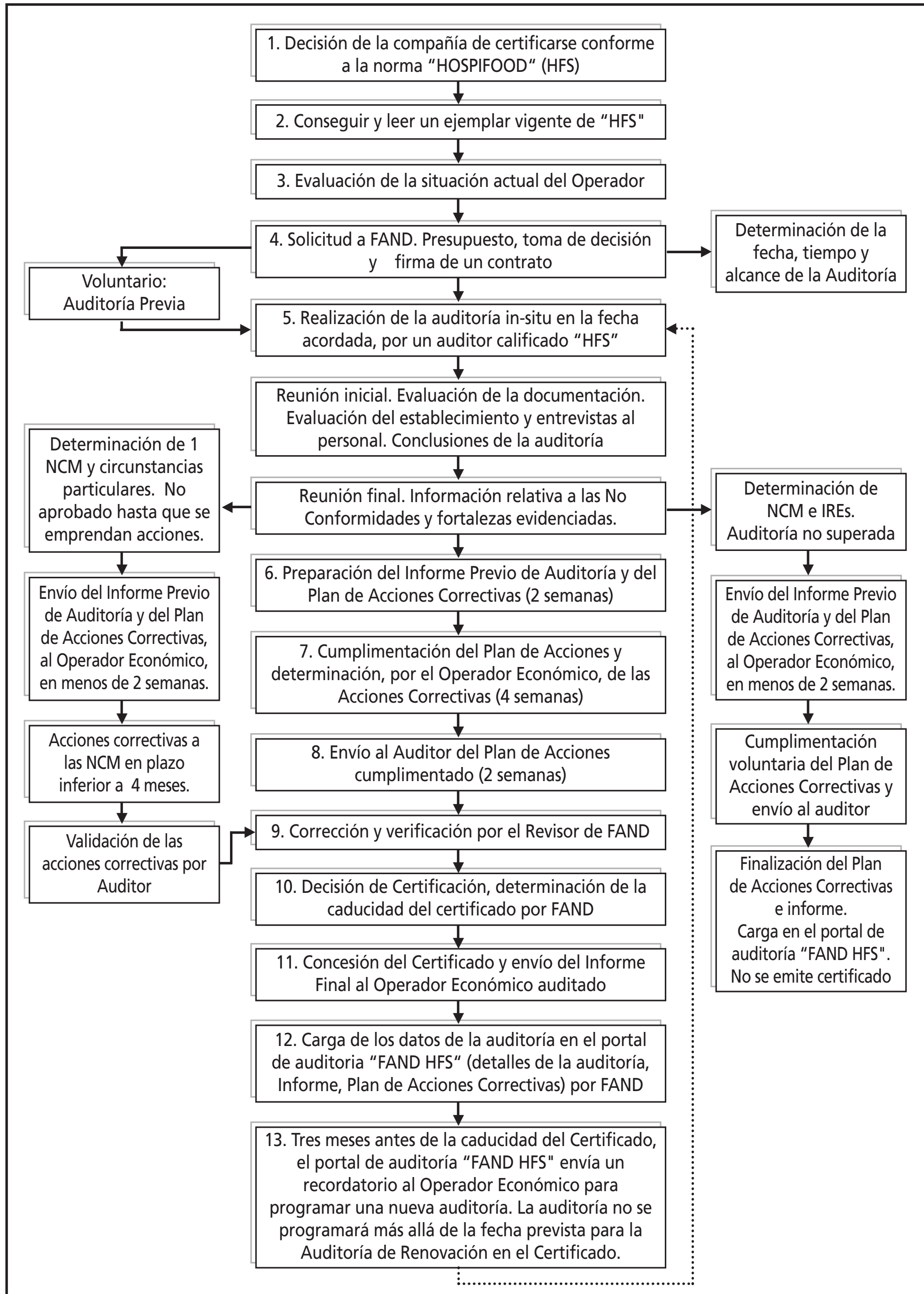
Anexos

Anexo A.1: Determinación del Alcance
Anexo A.2: Proceso de Certificación
Anexo A.3: Categorías de Producto
Anexo B.1: Visión General de la Auditoria
Anexo B.2: Informe de Auditoría
Anexo B.3: Plan de Acción
Anexo B.4: Requisitos Mínimos del Certificado HFS
Anexo C.1: Glosario

Conclusiones

- Se ha elaborado una herramienta que ayuda a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de los proveedores y que cumple con las directrices del Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía al contener:
  - Especificaciones de garantía sanitaria de los suministros.
  - Descripción del procedimiento de evaluación de proveedores.
  - Criterios de evaluación.
  - Pérdida de la condición de proveedor evaluado y aceptado.
  - Responsables y Registros.
- Cuando una organización opta por contratar externamente algún proceso que pueda afectar a la conformidad del producto final (proveedor único), la organización debe asegurarse de controlar tales procesos, y HOSPIFOOD® también puede ser útil.

Proceso de Certificación



BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Caracuel A. La restauración hospitalaria en Andalucía: situación actual. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 15, nº 1: 211-225 (2.002).

Caracuel A, Roque R, Gimeno, M y Galiana, C. Implantación de un sistema integrado de gestión de la calidad en el servicio de alimentación. IV Jornadas Nacionales y II Europeas de Innovación en Servicios Generales Hospitalarios, Foro de Servicios Hospitalarios, Albacete: 113-114 (2.003).

Caracuel García, A. (2004). Figuras, normas y protocolos de calidad como herramienta de mejora de la seguridad alimentaria. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 229-245.

Caracuel, A. y García-Creus, G., 2.004. Regulación de la formación en higiene alimentaria: desarrollo estatal y estudio comparativo por comunidades autónomas. Revista Alimentaria, nº 352, abril 2004: 11-39.

Conejo Díaz, J. A. (2004). La nueva Seguridad Alimentaria: una realidad ineludible. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 79-91.

Cruz, J. C., Lucena, B., Méndez M. A. y Cáceres, F. 2004. Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español. Distribución y Consumo, nº 76 (Jul-Ago), 23-39.

Díaz Méndez, C. y Gómez Benito, C. 2.001. Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación. Distribución y consumo, nº 52: 5-23.- González Molero, I.; Olveira Fuster, G. y Liébana, MI. Influencia de la temperatura en la ingesta de pacientes hospitalizados. Nutrición Hospitalaria 2008: 23 (1): 54-59.

Dinham, B. (2003). Growing vegetables in developing countries for local urban populations and export markets: problems confronting small-scale producers. Pest Management Science, 59, 575-582.

Duffy, R. and Fearne, A. (2003). Food safety and quality: Legislation, standards, bottlenecks and market trends in the UK food industry and selected products sectors (beef, fruit and fish), Centre for food chain research, Department of Agricultural Science, Imperical College, London.

Esbjerg, L. and Bruun, P. (2003). Legislation, standarisation, bottlenects and market trends in relation to safe and high quality food systems and networks in Denmark, MAPP - Centre for research on consumer relations in the food sector. Aarhus School of Business, Aarhus, Denmark.

Fuster A.,Lozano M. La dieta hospitalaria como instrumento para crear valor. Gac Sanit 2000; 14 (Supl 1): 5-31.

Giovanucci, D. and Reardon, T. (2001), Understanding grades and standards and how to apply them. In: A guide to developing agricultural markets

and ago-enterprises. Edited by Daniele Giovannuci. Washington: The World Bank.

Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999. Signos distintivos en productos agroalimentarios. Distribución y Consumo, nº 45 (Abr-May),, 67-77.

Henson, S. and Loader, R. (2001). Barriers to Agricultural Exports from Developing Countries. World Development, 29, 85-102.

Holleran, E., E., Bredahl M. and Zaibet, L. (1999), Private incentives for adopting food safety and quality assurance. Food Policy, 24, 669-683.

Jahn, G., Schramm, M. and Spiller, A. (2004), The trade-off between generality and effectiveness in certification systems: A conceptual framework. Proc. sixth international conference on chain and network management in agribusiness and food industry. Wageningen Academic Publishers, Ede, the Netherlands, pp. 335-343.

Jahn, G., M. Schramm and A. Spiller (2004b). The quality of certification and audit processes in the food sector in: Proc. sixth international conference on chain and network management in agribusiness and food industry.Wageningen Academic Publishers, Ede, the Netherlands.

Luning P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002), Food quality management: a techno-managerial approach,Wageningen:Wageningen Pers.

Noutrif, Ezzeddine (2003). The new role of Codex Alimentarius in the context of WHO/SPS agreement, Food Control, 14(2), 81-88.
Ronda, F., Caballero, P. A. y Rubio, E. 2004. Figuras de calidad en los productos agroalimentarios. Alimentaria, nº 350 (Ene-Feb), 35-39.
Schurr, P.H. & Fischer, H.R. (1996). Marketing as technology transfer in developing Eropean markets. Journal of Euromarketing, 5(1): 83-98.
Sopeña Ibarnavarro, P. (2004). Nuevos retos de la alimentación en Europa. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 199-206.
Trienekens, J.H., 2002, Introduction. In: J.H. Trienekens and S.W.F. Omta (Eds.), Fifth International Conference on Chain and Network Management in Agribusiness and the Food Industry. Wageningen Academic Publishers, Noordwijk, pp. 1.
Trienekens, J. H. (2004), Quality and safety in food supply chains. In:T. Camps, P. Diederen, G.J. Hofstede and B. Vos (Eds.), The emerging world of chains and networks. Bridging theory and practice. Reed Business Information, The Hague, the Netherlands, pp. 253-267.
Unnevehr, Laurian J. (2000). Food safety issues and fresh food product exports from LDCs. Agricultural Economics, 23(3), 231-240.
Vellema, S. and D. Boselie (2003). Cooperation and competence in global food chains. Perspectives on food quality and safety. Shaker Publishing, Maastricht.

NORMAS CONSULTADAS

Norma UNE-EN ISO 45004, de 1998: «Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección». (ISO/IEC 17020/2012)
Norma UNE-EN 45011, de febrero de 1998: criterios generales para la acreditación de entidades que realizan certificación de productos. (ISO/IEC 17065/2012)
Norma UNE-EN ISO 22000, noviembre 2005: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
Norma UNE-EN ISO 9000, de 2005: Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.
Norma UNE-ISO/TS 22004 EX, marzo 2007: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Orientación para la aplicación de la Norma ISO 22000:2005.
Proceso de Soporte. Nutrición Clínica y Dietética. Consejería de Salud. Junta de Andalucía, 2006.
Norma UNE-EN ISO 9001, de noviembre de 2008: Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.
Norma UNE-EN ISO 19011, de octubre de 2011: Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental.
Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (2007). Consejería de Salud. Junta de Andalucía.

LEGISLACIÓN CONSULTADA

Decreto de 8 de septiembre de 1932, por el que se aprueba el Estatuto del vino.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

Real Decreto 1573/85, de 1 de agosto, por el que se regulan las denominaciones genéricas y específicas de productos alimenticios.

Real Decreto 800/1987, de 15 de mayo, por el que se establece la certificación de conformidad a normas, corno alternativa de la homologación de tipos de productos por el ministerio de industria, comercio y turismo. (BOE n° 181 de 30/7/1991).

Reglamento CEE 823/87, por el que establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas.

Real decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de productos agroalimenticios no vínicos.

Reglamento CEE 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

Reglamento (CE) 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento (CE) 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de los productos con características específicas (ETG).

Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

Real decreto 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2002. Bruselas.

Reglamento (CE) 692/2003 del Consejo, de 8 de abril de 2003, por el que se modifica el Reglamento (CE) relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Resolución Res AP (2003) 3. Sobre alimentación y atención nutricional en hospitales (Aprobado por el Comité de Ministros el 12 de noviembre de 2003 durante la reunión número 860 de los representantes de los ministros).

Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2004. Bruselas.

Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2004. Bruselas.

Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril 2004, sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 20004. Bruselas.

Reglamento (CE) nº 854/2004, de 29 de abril 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 20004. Bruselas.

Reglamento 1881/2006/CE por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 1441/2007/CE que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

5

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y EN OTROS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SOCIAL

Soledad Salcedo Crespo

Veterinaria Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Dietética. Complejo Hospitalario de Jaén.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Rafael Fernández-Daza Centeno

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Virgen Macarena. Sevilla.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Dr. Ángel Manuel Caracuel García

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica Intercentros de los Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Málaga.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía.
Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental

Las enfermedades de transmisión alimentaria, debidas a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas, son un problema de salud pública creciente en todo el mundo. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

Si analizamos el peligro más frecuente, el de origen bacteriano, se ha demostrado que las toxiinfecciones alimentarias pueden ser reducidas hasta unos niveles muy bajos, con una formación adecuada de los manipuladores.

El manipulador de alimentos mediante esa formación, general y especifica, (referida a su puesto de trabajo), basada en los principios generales de higiene y en el sistema de autocontrol, con metodología del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC/HACCP), debe adquirir los conocimientos necesarios, pero además tiene que ser consecuente con lo aprendido y ponerlo en práctica. Es decir, debe aplicar el conocimiento, reconocer la transcendencia de su trabajo y reflejarlo en la actitud de su conducta.

JUSTIFICACIÓN

El nuevo enfoque de la política comunitaria en materia de seguridad alimentaria obliga a una revisión importante de las responsabilidades de todos los agentes implicados en la cadena alimentaria, en un abordaje global de la «granja a la mesa». En este sentido, el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria presentado por la Comisión Europea recoge la necesidad de que los responsables de las empresas alimentarias garanticen que los alimentos que pongan en el mercado sean seguros, llevando a la práctica en sus establecimientos procedimientos eficaces de control entre los que se incluyen el asegurar que su personal aplique prácticas correctas de manipulación de alimentos.

Tras las sucesivas modificaciones que se han producido en la normativa que regula la formación de los manipuladores de alimentos y dada la diversidad de modalidades en los servicios de alimentación hospitalaria y social, la capacitación del personal destinado a estos servicios, debe realizarse de manera que conozca los principios generales de higiene y de seguridad alimentaria del conjunto de la actividad, y las prácticas correctas de higiene específicas según las labores y responsabilidades que desarrolle dentro del servicio de alimentación. Todo ello para lograr conseguir alimentos inocuos y nutritivos para los pacientes y/o usuarios a los que van destinados, considerados como una población de riesgo, y debiendo conseguir, al mismo tiempo, dietas saludables y apetecibles.

Ya desde hace tiempo se viene indicando en numerosas normas y recomendaciones internacionales, la necesidad de una adecuada formación y la importancia y responsabilidad de los manipuladores en evitar la contaminación de los alimentos. Así tenemos, entre otras referencias, las siguientes:

- **Codex Alimentarius:**
  - Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993
  - Código internacional de prácticas recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)
- **Organización Mundial de la Salud (OMS)**
  - A principios de los años 90, la OMS formuló las ***"Diez Reglas de Oro para la preparación higiénica de alimentos",*** de amplia difusión.
  - La O.M.S. presentó en 2001, las ***Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.*** donde se incluyen todos los mensajes de las *Diez Reglas de Oro* para la preparación de alimentos inocuos, bajo encabezamientos más simples y fáciles de recordar, además de detallarse las razones que subyacen a las medidas propuestas.

MARCO LEGAL

Tras la publicación de la Directiva 2006/123/CE relativa a los servicios en el mercado interior, y con motivo de la entrada en vigor de la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación, se publicó el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero (BOE 19/02/2010) , por el que se modificaron una serie de disposiciones y en particular en la disposición derogatoria única, se deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, así como a cualquier otra norma de igual o menor rango que se oponga a lo recogido en aquel Real Decreto.

Con fecha 12 de mayo de 2011, se publicó el Decreto 141/2011 de 26 de abril, por el que se modifican y derogan diversos decretos en materia de Salud y Consumo para su adaptación a la normativa nacional por la que se incorporaba al ordenamiento jurídico nacional la Directiva 2006/123 CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior.

La nueva situación no afecta, sin embargo, a la responsabilidad que tienen las empresas alimentarias de poner en el mercado alimentos seguros; como parte de las garantías que deben ofrecer incluye la formación de los manipuladores acorde con su puesto de trabajo, tal como se recoge en el Reglamento 852/2004, y en este marco normativo y de responsabilidades es en donde conviene identificar el nuevo papel de cada uno de los actores y responsables en cuanto a la formación de los manipuladores de productos alimenticios en las cuestiones de higiene e inocuidad alimentaria.

Actualmente, el marco legal de aplicación en relación con los manipuladores de alimentos está formado por:

- **El Reglamento (CE) 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Concretamente, el Capítulo VIII del Anexo II, establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores, y el Capítulo XII del mismo Anexo II, hace referencia a la formación que deben recibir los manipuladores de productos alimenticios:

  "Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

  1*) La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*

  2) Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.

  3) El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios."

  Y, también define la «higiene alimentaria», como las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto;

- **El Reglamento (CE) 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal que, entre otros controles oficiales, incluyen la inspección de empresas alimentarias y de productos alimenticios, siendo necesario comprobar las condiciones de higiene y evaluar los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y manipulación, al objeto de garantizar el objetivo de este reglamento ("prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables cualquier riesgo en la seguridad alimentaria").

METODOLOGÍA DE LA FORMACIÓN

Reconociendo un avance en las acciones formativas, se debe apostar por una metodología que consiga modificar y adaptar conocimientos, actitudes, e interiorizar la educación que se imparte.

En formación continuada, los principios metodológicos deben procurar:

- Fomentar un aprendizaje práctico ajustado a las necesidades especificas
- Favorecer un aprendizaje progresivo, partiendo de lo que se domina hasta alcanzar las competencias definidas en los objetivos.
- Potenciar un aprendizaje variado, mediante la utilización de diferentes técnicas y recursos y la variación de actividades prácticas.
- Particularizar el proceso de aprendizaje, acercándolo a la individualización metodológica demandada por la especificidad de cada perfil profesional.

- Desarrollar el proceso de aprendizaje de forma grupal, validando la acumulación de experiencias individuales y colectivas así como los diferentes puntos de vista ante determinados planteamientos.

Cuando una persona experimenta el proceso de incorporar una nueva conducta o modificar una preexistente, se suceden diferentes fases: conocer la existencia, la posibilidad de adquirir esa nueva conducta, estar interesado en adquirirla o, al menos, en saber más acerca de ella, sentir la necesidad de tomar una decisión al respecto y tomar esta decisión finalmente. Este proceso escalonado no acaba aquí: es necesario experimentar la nueva conducta, adaptarla a sus propias características personales y, adoptarla e interiorizarla, considerando, valorando, estimando esta conducta como algo propio y beneficioso para el propio individuo. La nueva conducta adquirida puede suponer la modificación de una conducta preexistente o bien la implantación de una nueva con la consiguiente eliminación de la antigua.

Por ello, es conveniente sustituir los métodos expositivos tradicionales, por otros métodos (demostrativo, interrogativo, etc.) para conseguir los fines deseados. Entre otras, podemos aplicar las siguientes técnicas:

- **Técnicas de aprendizaje demostrativo**: El aprendizaje por observación de una demostración, es de gran utilidad para alcanzar objetivos relacionados con la aplicación automatizada de procedimientos. Aumenta su efectividad, con la práctica del alumnado, así como de la demostración del camino erróneo, facilitando con ello la discriminación entre lo correcto de lo incorrecto. Parte siempre de la presentación por parte del/la profesor/a de ejemplos repetidos o prototipos en el campo de aplicación del proceso; convirtiéndose en asesor cuando el alumnado inicia la práctica individual.
- **La simulación:** proporciona un aprendizaje de conocimientos y habilidades sobre situaciones prácticamente reales, favoreciendo un feed-back casi inmediato de los resultados (vídeo, informática, etc.).
- **Técnicas de descubrimiento:** Este tipo de técnicas pretenden que el alumnado se convierta en agente de su propia formación, a través de la investigación personal, el contacto con la realidad objeto de estudio y las experiencias del grupo de trabajo.

PLAN GENERAL DE HIGIENE DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y EN OTROS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SOCIAL

En el sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC, que debe tener todo establecimiento alimentario, está contemplado como un plan general de higiene o prerrequisito, la formación y/o capacitación del personal manipulador.

Y la empresa (hospital / institución) que es la responsable de dicha formación, debe demostrar la capacidad de la o las personas formadoras dentro del personal propio dedicado a formar a los manipuladores, y, si no lo tiene, deberá proveerse de los recursos adecuados para ello y de personal externo capacitado y cualificado para tal fin.

Para minimizar la posibilidad de que un manipulador contamine un alimento, estos deberán disponer de una formación adecuada a la función que desempeñan, recibiendo:

- Instrucción inicial en medidas generales de higiene en cada uno de los puestos de trabajo identificados.
- Instrucción por sectores (producción, limpieza, mantenimiento, logística) para que cada trabajador conozca perfectamente las tareas que debe desempeñar y su importancia para la seguridad de los alimentos que manipulan.

La experiencia acumulada por los Técnicos Superiores en Nutrición y Control de Alimentos (TSNCA), en el campo de la seguridad alimentaria y la nutrición, en el ámbito de la bromatología hospitalaria de Andalucía, nos compromete a trabajar orientados a ofrecer al usuario alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y sus preferencias alimentarias, que le ayuden en la recuperación de su salud. Ello hace necesario dotar de un referente en formación, para conocer contenidos, periodicidad, actualizaciones, supervisión, detección de necesidades formativas, y metodología en establecimientos de alimentación hospitalaria.

La importancia del desarrollo de un documento de capacitación pone de manifiesto el rol que juega la alimentación segura y nutritiva en la recuperación de los pacientes hospitalizados.

Para el desarrollo de esta línea de trabajo, el grupo de trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD), constituido por los TSNCA de Andalucía, planteó el siguiente referente:

Objetivos

Con el plan de formación de manipuladores se conseguirán los siguientes objetivos generales:

- Garantizar que todos los manipuladores de alimentos que participan en los procesos identificados de producción, disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos
- Capacitar a los trabajadores en las actividades del servicio de alimentación hospitalaria o institucional, para aplicar en todo momento unas prácticas correctas de higiene en la elaboración y distribución de comidas, adecuando la formación específica en materia de higiene y seguridad alimentaria con el fin de conseguir alimentos inocuos y nutritivos.
- Cumplir la normativa vigente sobre formación de manipuladores, tanto a nivel comunitario, nacional y/o autonómico.
- Actualizar la formación en materia de legislación, higiene y seguridad alimentaria

Y como objetivos específicos:

- Conocer los principios básicos del sistema de autocontrol y los planes generales de higiene en alimentación hospitalaria y/o en otros establecimientos de restauración social.

- Valorar las buenas prácticas de manipulación e higiene como un factor positivo para garantizar la seguridad alimentaria.
- Asumir la responsabilidad que entraña la manipulación de alimentos como actividad que pueda suponer un riesgo para la salud de los consumidores.

Responsable de la Formación

Bromatólogo / Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.

En su defecto, personal formador cualificado para la docencia y realización del plan general de higiene de capacitación / formación del personal manipulador de alimentos en este tipo de establecimientos.

Procedimiento de Ejecución

Lugar de la formación:

Se realizarán las actividades de formación en las aulas y/o en cocina propias del hospital.

También se contempla la posibilidad de realización de cursos mediante e-learning utilizando plataforma digital.

Recursos materiales:

El hospital debe contar con:

- Medios audiovisuales (proyector, retroproyector, video, cañón, cartelería, papelógrafo, pizarra, etc.)
- Material escrito
- Tests rápidos (chequeo microbiológico, físico-químico)
- Termómetros sonda
- Utillaje e instalaciones de cocina.
- Plataforma digital, en caso necesario.
- Ordenadores

Programa de formación:

Entre los contenidos mínimos para la formación tenemos, los siguientes:

- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos como consecuencia de una incorrecta manipulación de los mismos. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: Concepto, causas y factores contribuyentes.

- Características específicas de los alimentos del sector de la restauración social y peligros asociados.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: física, química y biológica.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Métodos principales de conservación de alimentos.
- Materiales en contacto con los alimentos.
- Manejo de residuos.
- El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Las medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos:
  - Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos: prácticas correctas e inadmisibles.
  - Limpieza y desinfección: concepto y buenas prácticas.
  - Control de Plagas.
  - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
  - Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.
- Información alimentaria facilitada al consumidor.
- Bases de la alimentación saludable, valor nutricional de los alimentos y recomendaciones alimentarias.
- Alergias e intolerancias alimentarias. Protocolos de actuación.
- Legislación alimentaria
- Aspectos higiénicos sanitarios y técnicas directamente relacionadas con la actividad de restauración social.
- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol, concepto y fines.
- Conocimiento del sistema APPCC y/o GPCH de la empresa y/o de su actividad concreta.
- Cumplimentación e importancia de la documentación (registros) de los sistemas de autocontrol. La trazabilidad.

Se realizará una revisión y actualización de todos los contenidos cuando surjan modificaciones tecnológicas, productivas, estructurales o legales, siempre que exista una modificación en el APPCC, y al menos una vez cada 2 años.

Conviene formar diferentes grupos según las diferentes actividades que desarrollen: cocinero, pinche de cocina, pinche de distribución, jefes de cocina gobernantes/técnicos de alojamiento, técnicos especialistas en dietética y nutrición, etc. y cualquier otro personal que pueda estar implicado en el servicio de alimentación hospitalaria/institucional. Y sobre todo, adecuar los contenidos a las actividades especificas que desarrollan en su puesto de trabajo, ya que existen diferentes tipos de establecimientos: cocinas centrales, en línea caliente, en línea fría, proveedores únicos, con o sin transporte en diferido, zonas de emplatado,...

En un principio se ha diseñado material para los 5 cursos siguientes:

- Actualización del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Básico),

– Normas Generales de Higiene y Buenas Prácticas de Manipulación y Fabricación de alimentos (Soporte),
– Actualización del Sistema de Autocontrol: Responsabilidades y Registros (Soporte),
– Actualización del Sistema de Autocontrol: Control de Peligros (Soporte),
– Control de Alérgenos Alimentarios (Soporte),

Estos cursos se irán actualizando con la introducción de, al menos, 2 nuevos de soporte y la actualización del básico cada 2 años.

En el diseño de este material se tendrá en cuenta las aportaciones recibidas del propio Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD, y otros profesionales expertos en seguridad alimentaria.

Formación inicial y formación continuada:

Requerimientos para la admisión de un nuevo trabajador:

1. Si el personal contratado ha recibido formación previa a su incorporación, en actividades de formación externa o en anteriores industrias o establecimientos de elaboración de comidas, esta formación deberá acreditarse con el correspondiente certificado, y se incorporara al plan de formación del hospital
2. En el caso de que el trabajador no pueda acreditar formación alguna en higiene y seguridad alimentaria, o se considera la formación recibida no adecuada, recibirá la formación básica necesaria en materia de higiene alimentaria, mediante sesiones informativas referidas a su puesto de trabajo o con entrega de un dossier del "Código de practicas correctas de higiene" del hospital, y se incorporara al plan de formación del hospital.

Descripción de los puestos de trabajo, según las etapas en las que desarrolle la actividad:

Fases o etapas:

- Recepción
- Almacenamiento
- Preparación
- Elaboración: con o sin tratamiento térmico
- Mantenimiento: en caliente o en frío
- Emplatado
- Distribución - Transporte
- Limpieza y desinfección
- Retirada de residuos

La duración, frecuencia y detección de necesidades de formación, ya sea por cambios tecnológicos, nuevos procesos o mejora de los conocimientos o el reciclaje del personal en una materia concreta, será diseñada por el responsable del plan de formación, preferiblemente con periodicidad anual/bianual, para favorecer el hábito de la formación y mejora continua.

Vigilancia

El seguimiento y control se realizará por el bromatólogo / técnico superior en nutrición y control de alimentos, y se registrará la asistencia a las actividades de formación, y se expedirá un certificado de asistencia a actividad de formación interna por el hospital.

La vigilancia de las prácticas correctas de higiene se observarán de manera continua "in situ" por los responsables de cocina en cada turno y puesto de trabajo.

Medidas correctoras

Si alguna persona no obtuviera, al finalizar las actividades de formación de este plan, el correspondiente certificado, tanto si es de plantilla como eventual, deberá repetir el programa de formación.

Si se comprueba qué personas incumplen las buenas prácticas de higiene o los métodos establecidos en el sistema de autocontrol, se les obligará a repetir un cuestionario sobre la formación impartida.

Verificación

Se realizará por la responsable del plan (el bromatólogo / técnico superior en nutrición y control de alimentos), mediante observación visual de las diferentes prácticas higiénicas del personal, o mediante preguntas para comprobar el aprovechamiento de las enseñanzas recibidas al respecto.

Se cumplimentará el registro correspondiente a la verificación del plan observando las prácticas correctas de higiene. Para ello se podrá utilizar una lista de chequeo referida a las distintas fases del proceso de elaboración de comidas.

Registros y Archivo de Datos

Los registros de asistencia firmados, los registros de verificacion, fichas de personal e incidencias se archivarán como mínimo durante cuatro años.

GLOSARIO

Cocina en línea caliente: Cocina basada en la producción y posterior retención en caliente de los productos cocinados hasta el momento de su distribución y consumo.

Cocina hospitalaria: Lugar donde se almacenan, preparan, cocinan o acondicionan productos alimenticios destinados a ser utilizados como comida por los diferentes grupos de consumidores ligados al hospital: pacientes, trabajadores del centro, acompañantes, etc. (Grupo de trabajo).

Comida preparada: Elaboración culinaria resultante de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o de varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adicción de otras sustancias autorizadas y en su caso condimentada (Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. BOE Nº 11 de 12 de enero de 2001).

Comida preparada con tratamiento térmico: Comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico, tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento (Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. BOE Nº 11, de 12 de enero de 2001).

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Higiene alimentaria: Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

Manipulación de los alimentos: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

Manipulador de alimentos: Toda persona que a lo largo de la cadena alimentaria, manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

Medida correctora: Acción que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los PCCs indican pérdida en el control del proceso por desviaciones en los límites críticos establecidos. (Comisión Codex Alimentarius. Requisitos Generales. Higiene de los alimentos: 1999).

Riesgo: Estimación de la probabilidad de aparición de un peligro. (Comisión Codex Alimentarius. Requisitos Generales. Higiene de los alimentos: 1999).

Sistema de APPCC: Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Validación: Constatación de que los elementos del Plan son eficaces.

Verificación: Los procedimientos (diferentes de los de la vigilancia) que garantizan que el Estudio APPCC ha sido correctamente realizado y que el Plan APPCC sigue siendo eficaz.

Vigilancia: Es una secuencia planificada de observaciones o medidas efectuada en un punto que demuestra que el proceso esta funcionando dentro de los límites críticos. (Comisión Codex Alimentarius. Requisitos Generales. Higiene de los alimentos: 1999).

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Caracuel, A. y García-Creus, G. (2.004). Regulación de la Formación en Higiene Alimentaria: Desarrollo Estatal y Estudio Comparativo por Comunidades Autónomas. Alimentaria, 04 /11.

Caracuel, A., 2008. Plan de Formación del Servicio de Alimentación del Hospital Regional Universitario Carlos Haya. Primera Edición Digital Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Hospital Regional Universitario Carlos Haya (SAS) e Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga. Años 2002 – 2008, ISBN-13: 978-84-691-6393-1, Ciclo II.

Código internacional de practicas recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003) 1-35. Comisión del Codex Alimentarius

Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993 1. Comisión del Codex Alimentarius.

Documento de Orientación sobre Formación de Manipuladores de Alimentos. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad y Política Social. 21-Julio- 2010.

Fernández-Daza, R., Ferreira, J. y Caracuel, A. 2009. Elaboración del plan general de formación para manipuladores de alimentos en centros hospitalarios. En Actualización en Bromatología Hospitalaria. Nestlé Nutrition. Ed. Glosa: 119-130.

Ferreira, J.; 2010. Plan de Formación del Servicio de Alimentación del Hospital Universitario Reina Sofía.

Guía de métodos y técnicas didácticas. Unidad de Formación y Calidad. Complejo hospitalario de Jaén.

Manipuladores de alimentos. Situación actual.- Secretaría General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Sevilla, 2011

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. OMS - Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria, 2007

Martínez, J. R.; (2003). Elaboración de programas para manipuladores de alimentos en el contexto de un sistema HACCP. Ed. Fareso. Madrid.

Prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. http://www.who.int/foodsafety/consumer/en

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal.

Zapico, J., Caracuel, A., Fernández-Daza, R., y Jiménez S. 2.009. Modificación del plan general de manipuladores de alimentos de los servicios de alimentación de hospitales mediante la introducción de contenidos básicos sobre nutrición. Alimentaria Congresos, 2: 55.

6

MANUAL DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN COCINA DE INSTITUCIONES

M.ª Teresa Domínguez Hierro

Farmacéutica Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario
Puerto Real. Cádiz.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Tomás Arencibia Rivero

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario
Puerta del Mar. Cádiz
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

José Ferreira Vacas

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales. Junta de Andalucía

INTRODUCCIÓN

De acuerdo con el Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC y cumplir los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el Reglamento. Uno de los documentos que forman parte del sistema de autocontrol de las instituciones sanitarias es la Guía de Prácticas Correctas de Higiene

En el mismo ámbito, la calidad y el sistema de gestión de seguridad alimentaria deben basarse en la mejora continua de los procesos y desarrollarse en la medida de lo posible sobre la base de las normas internacionales de calidad y seguridad alimentaria. Deben ser regulares y estandarizadas de forma que:

- Identifiquen los procesos necesarios.
- Determinen la secuencia e interacción de estos procesos.
- Establezcan las medidas adecuadas y necesarias para demostrar la eficacia tanto de la operación como del control de estos procesos.
- Garanticen los recursos y la información disponible para apoyar la operación.
- Hacer un seguimiento, medir y analizar sus procesos.
- Garanticen que cualquier proceso de contratación externa cumpla la conformidad de los requisitos
- Tomen todas las medidas necesarias para ofrecer productos que satisfagan las necesidades de los consumidores, así como cumplir toda la legislación aplicable al Sector.
- Establezcan acciones para lograr los resultados previstos garantizando siempre la calidad del producto y la mejora de la seguridad alimentaria.

JUSTIFICACIÓN

La prevención de las enfermedades y riesgos para la salud de transmisión alimentaria, se sustenta en la aplicación de medidas dirigidas a evitar la contaminación de los alimentos, así como a eliminar o al menos reducir a niveles aceptables, los peligros que pueden ir asociados a los mismos.

La elaboración y manipulación de comidas preparadas, se cataloga como actividad de mayor riesgo sanitario, pues en ella se dan circunstancias que llevan aparejada una mayor probabilidad en la aparición de brotes de enfermedad. Por este motivo, una adecuada orientación definiendo las acciones dirigidas a los trabajadores, resulta altamente eficaz.

El factor que con mayor frecuencia desencadena brotes de enfermedad de transmisión alimentaria, es el mantenimiento de los alimentos a temperaturas que permiten la reproducción bacteriana; motivo por el cual en esta guía se debe resaltar la importancia de conservar los alimentos a temperaturas adecuadas.

El segundo factor que contribuye a la aparición de brotes, se relaciona con el consumo de alimentos en crudo o escasamente cocinados; por ello es preciso incidir en los tratamientos culinarios que eliminan o reducen a niveles aceptables el peligro microbiológico.

La falta de higiene de los manipuladores, también propicia la contaminación de los alimentos, por tanto constituye otro factor de peligro abordado.

Los tratamientos de conservación de los productos alimenticios, hacen posible que exista una gran variedad y disponibilidad en su oferta; si bien los procedimientos de conservación aplicados, han de ajustarse a criterios legales, técnicos y científicos.

Los riesgos para la salud derivados de la contaminación de los alimentos son básicamente evitables, mediante el cumplimiento de las normas de higiene.

La responsabilidad de la seguridad de los productos alimenticios, se encuentra atribuida a los titulares de las empresas alimentarias, debiendo estos poner los medios necesarios para cumplir la legislación, en las actividades y operaciones que realicen.

Por su parte, las autoridades sanitarias competentes, tienen encomendado el control del cumplimiento de la legislación, mediante la aprobación y ejecución de planes y programas de control oficial.

OBJETIVOS

Objetivo General

La Guía de Prácticas Correctas de Higiene pretende dotar a los manipuladores de alimentos de una herramienta fácil de utilizar e implementar. En ella se definen las prácticas que deben llevarse a cabo en cada unas de las fases de la que se compone la cadena alimentaria del hospital: recepción y descarga de materias primas, almacenamiento, elaboración y cocinado de los alimentos, emplatado y la distribución de bandejas. Todo ello con un lenguaje común y sencillo.

Objetivos específicos

La Guía de Prácticas Correctas de Higiene pretende:

1. Mantener un alto grado apropiado de aseo personal, adecuado comportamiento y actuación de los manipuladores en todo el procesado
2. Conocimiento y aplicación de los procesos de fabricación y manipulación que garanticen la elaboración de alimentos seguros e inocuos para los usuarios
3. Describir claramente la manipulación y los procedimientos de trabajo, de forma que todos los manipuladores conozcan cómo deben trabajar en cualquier fase del proceso en la que intervenga o puedan intervenir.
4. Incidir en el aspecto de la calidad organoléptica del producto final, estableciendo las medidas preventivas necesarias para evitar la aparición de texturas, olores y sabores ajenos.

CONTENIDO

Los procedimientos básicos en la cocina del hospital son:

- Adquisición de materias primas
- Recepción de mercancías
- Almacenamiento de las materias primas
- Preparación de materias primas y productos intermedios
- Elaboración de comidas preparadas sin tratamiento térmico
- Elaboración de comidas preparadas con tratamiento térmico
- Emplatado y distribución de bandejas
- Recogida de bandejas y lavado
- Consumo

Adquisición de materias primas

Todos los productos que se suministren a los Hospitales tendrán que acogerse a las Especificaciones Técnicas de los alimentos adquiridos por los hospitales del S.A.S.

Los proveedores que vayan a suministrar los productos a los hospitales, estarán homologados por el centro.

Recepción de mercancía

El vehículo de transporte será conforme a los modelos homologados para el transporte de mercancías perecederas y deben presentar un buen estado de limpieza.

Los envases y embalajes de los productos debe ser de material autorizado, deben estar limpios, sin aplastamientos ni roturas, debidamente precintados y con el n º de lote, fecha de fabricación, caducidad y/o consumo preferente bien visibles.

Todos los productos vendrán debidamente etiquetados, según indique la normativa que los regula.

Durante la descarga se evitará el contacto de los alimentos con el suelo, ya que supone un foco de contaminación, al igual que los utensilios de transporte sucios o inadecuados.

Se designará una persona responsable de comprobar temperatura, calidad comercial, características organolépticas de los productos y otros parámetros que considere necesario.

Si se comprueba en la recepción que algún producto no está en perfectas condiciones o que su estado organoléptico no es el adecuado, se devolverá al proveedor.

Almacenamiento de las materias primas

En el almacenamiento debe distinguirse entre almacenamiento a temperatura no controlada y a temperatura controlada.

Almacenamiento a temperatura ambiente

Los almacenes deben ser frescos y bien ventilados, sin humedad, con una adecuada circulación de aire que evite zonas con diferentes temperaturas, favorezca la eliminación de olores extraños y mejore la conservación.

Las materias primas y otros materiales auxiliares no pueden estar en contacto con el suelo.

El almacenamiento de los productos no perecederos se hará de forma clasificada, por grupos similares, en estanterías, atendiendo a una adecuada rotación del stock, procurando no sobrepasar la capacidad de almacenamiento.

Se consumirán por riguroso orden de entrada, la mercancía recién llegada se coloca detrás de la existente, de forma que se realice una rotación periódica para asegurar que los productos no se almacenen de forma indefinida.

Nunca se dejará la mercancía en contacto con el suelo, siempre se depositarán sobre palets, de material autorizado, o en las estanterías correspondientes.

Los productos de limpieza y desinfección y demás útiles, se almacenan de forma aislada en los armarios destinados para ello y deben estar cerrados.

Almacenamiento en refrigeración / congelación

La medida más importante a tomar para los productos que necesitan ser almacenados en refrigeración o congelación es que **no se rompa la cadena del frío.**

Una vez recepcionada la mercancía se procederá de inmediato a su almacenamiento en sus respectivas cámaras, cerradas, protegida de la humedad y colocadas en las estanterías.

Las cámaras deben estar equipadas con estanterías, guardando distancias mínimas con el techo, paredes, suelos, superficies de los serpentines o de los evaporadores, de tal manera colocadas que se pueda inspeccionar todas las mercancías.

Las baldas deber ser perforadas para facilitar la circulación del aire frío. El número de estanterías en cada cámara será el necesario para la mercancía que compone el stock y que periódicamente se irá reponiendo.

Cada cámara debe tener los productos clasificados por grupos de alimentos, guardando siempre el mismo orden, atendiendo a una adecuada rotación del stock, procurando no sobrepasar la capacidad de almacenamiento.

Las cámaras deben estar siempre en buen estado de limpieza y desinfección, siguiendo el Plan de limpieza y desinfección existente, y cuyos registros estarán archivados por la técnico de alojamiento asignada.

La colocación de la mercancía en su estantería se hará en un tiempo razonable, para controlar la humedad relativa y evitar que el agua se condense sobre los productos.

A) Cámara de productos congelados:

- La temperatura que debe mantener los productos congelados en su interior es de –18 ºC como mínimo, por ello la cámara de congelados se mantendrá a una temperatura de –20 ºC con el fin de contrarrestar las pérdidas de frío con la apertura de la misma.
- Los productos congelados se dispondrán en las estanterías por grupos de alimentos (pescados, mariscos, verduras, precocinados, cárnicos) **en sus envases siempre cerrados, nunca fuera de ellos y con la etiqueta íntegra y visible.**
- La humedad relativa de la cámara de congelación ha de ser de 85-90% como mínimo para evitar la deshidratación que ocasionan quemaduras por el frío en los alimentos.
- **Nunca se congelarán alimentos que anteriormente hayan sido descongelados.**
- Límite crítico de temperatura –12 ºC

B) Cámara de productos cárnicos:

- La temperatura de la cámara de carnes estará entre –1 y 3 ºC.
- Todas las piezas estarán envasadas al vacío, salvo las que por su tamaño o forma se acuerde venir en envase abierto.
- Las carnes se colocarán en las estanterías respetando y manteniendo el orden asignado. El pollo estará en su estantería, separado siempre de otras carnes.
- **Para evitar contaminación cruzada no se podrán almacenar en esta cámara carnes cocinadas.**
- Límite crítico de temperatura +7 ºC

C) Cámara de pescados y descongelación de pescados:

- La temperatura de la cámara para pescados y mariscos se mantendrá entre 0 y 8 ºC. En ella se puede conservar pescados y mariscos frescos, pescados para descongelar, pescados descongelados y preparados para cocinar por un periodo máximo de 24 horas.
- La descongelación del pescado tendrá estantería separada, se realizará en recipientes con escurridores, necesarios para evitar el contacto del pescado con los líquidos de descongelación. Estos líquidos no deben caer al suelo de la cámara.
- Los pescados se descongelarán en cajas diferentes, se dispondrá bien extendido y en cantidad justa y suficiente para ser utilizados en el menú. Las cajas se colocan en las baldas ordenadas por especies.
- Los pescados descongelados y preparados para el menú se dispondrán en recipientes identificados diferentes de los de descongelación, se colocarán en su estantería correspondiente.
- En el caso de pescados de gran tamaño se dispondrán en carros de acero inoxidables con ruedas para facilitar el transporte y la entrega hasta el cuarto frío de preparación.
- Las cajas de pescado fresco se dispondrán en carros de acero inoxidables para recoger el agua del deshielo.
- Límite crítico de temperatura +10 ºC

D) Cámara de frutas y verduras:

- La temperatura de la cámara de frutas y verduras estará entre 4 y 7 ºC
- Se almacenarán en estanterías separadas, a un lado las frutas y al otro las verduras y hortalizas.
- No se dejarán las cajas en el suelo, siempre en estanterías o palets.
- Límite crítico de temperatura +12 ºC

E) Cámara de productos lácteos y varios:

- La temperatura de la cámara de lácteos debe estar entre 1 y 4 ºC.
- El huevo líquido pasteurizado se colocará en estantería diferenciando las entradas y partidas.
- Todo el embutido se colocará en su estantería estando cada uno de los productos separados.
- Límite crítico de temperatura + 8 ºC

F) Cámara de día para cuarto frío de preparación:

- La temperatura de la cámara de día debe estar entre 1 y 4 ºC.
- Ésta cámara almacena los alimentos de consumo frío de uso diario que se van preparando en el cuarto frío para cada una de las comidas del día,como, primeros platos, postres, emplatados extras de consumo en frío, bandejas de embutidos para bocadillos, etc., en espera de servirse.
- Las guarniciones de consumo frío para el menú como las ensaladas de todo tipo, se almacenarán en sus respectivos carros dispensadores hasta la hora del emplatado.
- Los suplementos para controles de enfermería que lleven productos lácteos, hasta su entrega en plantas.

Preparación de materias primas y productos intermedios

Normas generales para las zonas de preparación:

- Delimitar las zonas de trabajo en el caso de no haber cuartos fríos de preparación, para así evitar los cruces que puedan originar **contaminación cruzada** las materias primas.
- En tal caso, utilizar superficies de trabajo y equipos específicos para cada elaboración. No se debe utilizar el mismo espacio para preparar productos crudos, semielaborados o elaborados, puede provocar **contaminación cruzada.**
- Los utensilios de trabajo estarán limpios y desinfectados, en perfecto estado de conservación. No deben pasar de una zona a otra de preparación sin hacer una limpieza y desinfección de los mismos.
- Los utensilios se deben desinfectar por métodos mecánicos.

- Para los útiles y equipos que no pueden desinfectarse por métodos mecánicos es necesario usar detergentes desinfectantes. Para la limpieza de tablas, inmersión durante toda la noche en una solución de cloro de aproximadamente 1000 ppm, y antes de usarlas se aclararán con agua por ambas caras.
- Emplear las tablas de cortes de diferentes colores para cada tipo de alimento. Los cuartos fríos tendrán las tablas de corte asignadas por su color.
- Los cuartos fríos tendrán una temperatura controlada. Una vez sacados los alimentos de las cámaras frigoríficas pasarán a las respectivas zonas de preparación para ser manipulados lo más rápidamente posible para evitar la exposición a temperaturas críticas.
- Los cuartos fríos estarán equipados según los alimentos que en él se preparan. Tendrán recipientes de poliuretano con tapadera, de diferentes tamaños, para que las materias primas cortados se lleven a la zona de elaboración, o se guarden en refrigeración hasta su preparación.
- Los cuartos fríos tendrán sus utensilios asignados, al igual que las tablas de corte, así como la maquinaría necesaria para la preparación de los alimentos (picadora de carne, corta fiambre, cortadora de verduras, lava verduras) y no se cambiarán de sitio.
- La picadora de carne, de verduras, peladora de patatas y la cortadora de fiambres, se tienen que desmontar en su totalidad para su correcta limpieza y desinfección al terminar su utilización.
- Otra forma de provocar contaminación cruzada es mediante las bayetas de limpieza, por lo que se cambiarán al pasar de la zona de la manipulación de alimentos crudos a la de alimentos cocinados o de distintos tipos de alimentos.
- En lo referente a los productos en conservas (esterilizados) se deben comprobar antes de abrirlos el estado de conservación del envase, teniendo en cuenta que golpes, hinchazón u oxidaciones, para desechar el producto.
- Los productos en conservas pasan a ser perecederos en el momento en que se abre el envase y por tanto si queda parte del producto sin utilizar en una jornada de trabajo, hay que pasarlo a un recipiente hermético y mantenerlo en cámara frigorífica para ser gastado en 24 h.
- En los productos envasados no esterilizados, legumbres, pastas, aceites, etc., se observará el estado del envase antes de su uso, se comprobará la fecha de caducidad, así como las características organolépticas del contenido.

Cuarto de preparación de carne

- La temperatura de trabajo del cuarto frío de carnes será inferior a 18 ºC.
- Para evitar contaminación cruzada no pueden pasar a este cuarto carnes asadas para su enfriamiento y posterior corte.
- Todas las piezas de carnes se presentarán envasadas al vacío. El Jefe de cocina recoge las piezas, entregadas por el proveedor, según menú de ese día. Éste comprueba que los etiquetados de las mismas están correctos, y hace la entrega al cocinero de cuarto frío para su preparación.

- Las tablas de corte tendrán colores diferentes para las carnes rojas y para el pollo, al igual que las mesas de preparación que estarán separadas. Los utensilios serán también diferentes.
- Las carnes preparadas se pasarán a los recipientes con tapadera, o en bandejas, a la zona de cocción para su elaboración. Una vez cocinadas, pasarán al gastrónomo de acero inoxidable, tapadas, para su almacenamiento en caliente y posteriormente a cinta de emplatado.
- En caso de preparación para el menú de la cena por necesidades del trabajo se dispondrá en su recipiente de policarbonato con tapadera, y se guarda en cámara de carne hasta su preparación.
- En casos excepcionales, se podrá mantener refrigerada por un máximo de 24 horas, debidamente tapadas hasta su utilización.

Cuarto de preparación de pescado

- La temperatura de trabajo del cuarto frío de pescados será inferior a 18 ºC.
- El cuarto frío de pescados se utilizará solo y exclusivamente, para la limpieza y preparación de pescados.
- Las tablas de corte serán del color asignado a este cuarto, y es diferente al de las carnes. Los utensilios serán también diferentes.
- Los pescados preparados se guardarán en recipientes de policarbonato con escurridores y tapadera, pasan a zona de cocción para su elaboración. Para su almacenamiento en caliente y posteriormente emplatado, pasar a gastrónomo de acero inoxidable. De la misma forma, en caso de preparación para el menú de la cena, por necesidades del trabajo, se dispondrá en su recipiente con tapadera, y se guarda en cámara de pescado hasta su preparación. Es conveniente que se diferencien de los recipientes usados para la comida ya cocinada.

Pescados congelados: descongelación

- La cámara de pescado se utilizará como cámara de descongelación de pescados, si no se dispone de una específica para ello, y se mantendrá entre los 5 y 7 ºC.
- La cámara estará equipada con estanterías y recipientes de diferentes tamaños de policarbonato con escurrideras y que serán para uso exclusivo de la descongelación, en los cuales se dispondrán cada clase de pescado en recipientes diferentes.
- La descongelación de pescados se realizará según protocolo elaborado según menús, con escurrideras necesarias para que los líquidos de la descongelación no estén en contacto con el pescado para evitar contaminarlo.
- Tiempo de descongelación recomendado según tamaño:
- Piezas grandes, cazón en tacos, atún y pez espada enteros, rosado entera, tres días antes, 72 horas antes de la entrega.
- Piezas pequeñas, rodajas de pescadilla, acedias, lenguados, panga, lomos de rosada o bacalao, merluza limpia, filetes de pez espada, choco entero limpio, dos días antes, 48 horas antes de la entrega.
- El pescado descongelado nunca se debe volver a congelar.

Cuarto frío para verduras y hortalizas

- La preparación de verduras y hortalizas se realizará exclusivamente en su cuarto frío.
- Las verduras que se vayan a cocinar deben estar en perfecto estado, rechazar y/o devolver los productos que se encuentren dañados, golpeados o deteriorados.
- Las verduras y hortalizas se lavarán en el lava verduras con abundante agua, para quedar eliminado restos de tierra, piedras, insectos o parásitos de los vegetales, así como restos de insecticidas.
- Las frutas se lavarán siempre al chorro ya sea para consumo en crudo, exprimir, asar o triturar.
- Para la desinfección de verduras y frutas utilizar productos autorizados, empleando la dosificación y tiempo de aplicación indicada por el fabricante.
- Para los vegetales y hortalizas destinados a consumo en crudo, instaurar un procedimiento adecuado de limpieza, desinfección y aclarados, respetando los pasos siguientes.

Desinfección de verduras y hortalizas

- Eliminar las partes externas estropeadas, ejemplares podridos, rotos.
- Trocear las verduras/hortalizas para no manipular despues de la desinfección.
- Dejar en remojo con agua potable y desinfectante a la dosis, volumen y tiempo establecido por el fabricante.
- Aclarar con abundante agua potable.
- Escurrir muy bien la verdura.
- Para consumo inmediato, emplatar en recipiente individual o según menús.
- Guardar el carro portador en cámara a 4 ºC hasta el momento de servir.

Cuarto frío para platos de consumo en frío

- La temperatura del cuarto frío de preparación de platos de consumo en frío será de 15 ºC.
- Cuarto frío para preparar los alimentos de consumo frío que se han de elaborar para el menú diario como, primeros platos, guarniciones, postres, emplatados dietas frías, también se lleva a cabo el corte de embutidos para bocadillos, zumos de naranjas natural, elaboración de papillas frías, etc..
- Estos alimentos ya preparados se colocarán en los carros dispensadores se guardan en cámara a 4 ºC en espera de ser servirdos.
- El personal asignado a la preparación de comidas frías, cocinero y pinches, deben llevar gorro, mandil, guantes y mascarilla, y utilizara utensilios limpios y desinfectados. En ningún caso tocará los alimentos con las manos descubiertas.
- Al ser variada la manipulación, se asignará cada mesa a un trabajo determinado. Las mesas tendrán las tablas de corte del color asignado a éste cuarto. La corta fiambre y el exprimidor se desmontaran y limpiarán una vez terminado uso.

- En este cuarto frío se prepararán las comidas ya cocinadas, como cortar carnes asadas, con corta fiambre en mesa separada para uso exclusivo. El cocinero encargado utilizará guantes y mascarilla para el corte, gastrónomos con tapaderas, para guardarla en la cámara hasta su calentamiento a 100 ºC para el emplatado.
- En esta zona no podrá entrar carnes frescas, pescados, huevos o verduras que no hayan sido higienizadas.
- La limpieza y desinfección de esta zona se llevará a cabo según el Plan L+D establecido.

Elaboración de comidas preparadas sin tratamiento térmico y con tratamiento térmico

Zona de elaboración y cocinado de alimentos

- Todos los recipientes que se usen en la cocina estarán constituidos por materiales autorizados para contacto con los alimentos.
- Se retirarán del uso todos aquellos recipientes que puedan desprender metales en el alimento que provocarían su contaminación física y química, igual que todos aquellos que se encuentren deteriorados o en condiciones deficientes.
- Los utensilios deben estar perfectamente limpios y secos, se utilizarán distintos para cada una de las comidas cocinadas.
- Todos los alimentos que pasen a la zona de elaboración deben hacerlo en recipientes de policarbonato tapados, salvo aquellos alimentos no perecederos que vienen envasados (arroz, pasta) o congelados (verduras, patatas, mariscos) y que no necesitan pasar por el cuarto de preparación para ser higienizados previamente.
- Para todos los ingredientes que no hayan sufrido una preparación previa y que se incorporen directamente desde su envase original, se realizará un control visual para comprobar la ausencia de cuerpos extraños: insectos, piedras, cuerpos extraños, etc.
- Para disminuir al máximo los riesgos, las comidas serán preparadas lo más próximo al momento de servir, de manera que entre el final del cocinado y el consumo final del alimento, no medie un tiempo superior a tres horas.
- Para los productos que pasen a la zona de elaboración y cocinado, se establece que no pueden estar un largo tiempo expuesto a temperatura ambiente (temperatura de peligro), corriendo el peligro de contaminación ambiental microbiológica.
- Como norma general, todo alimento cocinado debe superar la temperatura crítica establecida en su interior.
- Los aceites de las freidoras no deben sobrepasar la temperatura máxima de fritura. La temperatura habitual debe ser de 180 ºC.
- Si el aceite se utiliza varias veces, se filtrará para eliminar los residuos carbonosos de las frituras anteriores que pueden desarrollar mal sabor y productos tóxicos, y se limpiará la freidora para echar el aceite filtrado.

- Las freidoras deben estar protegidas del contacto del aire y de la luz, tapándolas una vez terminada la fritura.
- El método más adecuado para saber cuando desechar el aceite son las pruebas calorimétricas o los medidores digitales de compuestos polares que están comercializados. La prueba se realiza con la periodicidad que establece el método elegido.
- Una vez cocinado los alimentos no puede tocarse con las manos descubiertas, para ello debe usarse utensilios limpios, guante y mascarilla.
- Las comidas preparadas se mantendrán en los gastrónomos de acero inoxidables, tapadas, guardadas en hornos, basculante, armario o mesa caliente, según la preparación de que se trate, asegurando en todo momento que se mantiene una temperatura crítica establecida en el centro del producto, hasta el comienzo del emplatado.
- Las mesas y armarios calientes se calentarán previamente a su llenado, de forma que al guardar los gastrónomos se garantice desde el primer momento su temperatura de conservación.
- Se debe evitar los tiempos muertos de las comidas preparadas en espera del emplatado, corre el peligro de favorecer la proliferación microbiana al conservarse a temperatura inferior a 65 ºC durante un tiempo prolongado.
- Todos los gastrónomos deben tener sus respectivas tapaderas de acero inoxidable, ambos en perfecto estado de mantenimiento, y no se emplearán otro tipo de "tapaderas" que no sean las suyas.
- Los hornos, marmitas, ollas, freidoras, basculante, armarios o mesas caliente, carros baño-maría, etc. se limpiarán y desinfectaran quedando listos para el próximo emplatado.
- El Plan de limpieza y desinfección del servicio de cocina se llevará a cabo de manera exhaustiva por un responsable de vigilancia asignado.

Zona de emplatado y distribución de bandejas

- Los carros baño-maría de la cinta de emplatado deben estar en perfecto estado de funcionamiento para que el agua alcance la misma temperatura en todos ellos, más de 80 ºC.
- Se comprobará que los baños-maría tienen un volumen de agua necesario para que contacte con los gastrónomos de producto.
- Los carros baño-maría se mantendrán enchufados durante el tiempo que dure el emplatado, de manera que el interior de la comida esté siempre por encima de los 65 ºC.
- La vajilla de loza se mantendrá caliente durante el emplatado. Los carros plateros y portabol se enchufarán 30 minutos antes de empezar para que la temperatura alcance los 30 ó 35 ºC y se pueda coger la loza sin quemar.
- No se puede utilizar el mismo utensilio para servir distintos platos, o guarnición, ni tocar las comidas con las manos. El jefe de cocina debe comprobar que el personal del emplatado tenga los utensilios necesarios y adecuados al tipo de comida que vaya a servir.
- El personal del emplatado deberá mantener en todo momento las normas higiénico-sanitarias para el emplatado, vestimenta adecuada, con mandil, gorro recogiendo todo el pelo, mascarilla bien puesta y guantes.

- Durante el emplatado se guardará silencio, el jefe de cocina debe estar en todo momento atento al emplatado, reponiendo los gastrónomos que se van terminando.
- El tiempo máximo que puede transcurrir desde el emplatado de la bandeja térmica hasta su consumo, es de una hora, pasado el cual las bandejas que se queden sin servir se retiran a la zona de lavado.
- Toda la comida que sobre en la cinta de emplatado se desechara después de realizado éste proceso. No se conservará ni en refrigeración, ni se congelará para ser usada en otros servicios.

Consumo

La población de alto riesgo es aquella que tiene disminuida, o no completamente desarrollada sus defensas inmunitarias, con lo que son especialmente sensibles a los distintos agentes microbiológicos presentes en los alimentos. Se considera que los usuarios de hospitales son población de alto riesgo.

Recogida de bandejas y lavado

- El personal de cocina retirará las bandejas de las plantas en un plazo entre 30 y 60 minutos después de ser distribuidas.
- En las habitaciones no pueden quedar bandejas ni restos de comidas una hora después de haberse servido, tienen que bajar todas a la zona de lavado.
- En la zona de lavavajillas se desbarasarán las bandejas para su posterior lavado en el lavavajillas y se almacenarán en la zona de limpio hasta el siguiente emplatado.
- Los contenedores específicos de residuos orgánicos serán retirados después de cada lavado de bandejas, volviendo a sus lugares limpios y desinfectados por los servicios de limpieza.

Buenas prácticas de higiene personal

La higiene general y personal en la manipulación de alimentos es un punto fundamental en la prevención de las enfermedades alimentarias. Es muy importante que el manipulador sea consciente de la trascendencia de detalles, a simple vista insignificante, en su higiene personal y actitud.

Las manos

- El lavado de manos tendrá lugar en el aseo de uso exclusivo del personal de cocina y en los lavamanos accionados a pedal que habrá en las distintas dependencias de cocina. Estará provisto de agua caliente, jabón bactericida y cepillo de uñas. El sacado se hará con papel desechable o secador de manos.
- La limpieza se realizará:
  - al entrar en la zona de preparación,
  - antes de iniciar o reiniciar el trabajo,
  - después de haber usado el baño,

  – después de peinarse, tocarse el pelo,
  – entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados,
  – después de manipular desperdicios y basuras,
- Las uñas deben estar cortadas y limpias. No debe utilizarse esmalte de uñas,
- Las heridas deben protegerse perfectamente con vendajes impermeables y coloreado,
- No se debe llevar joyas, anillos…, porque acumulan suciedad y bacterias, además de suponer un peligro para el consumidor en caso de caída en los alimentos.

El uniforme de trabajo

- La ropa de trabajo del personal manipulador tiene que ser "exclusiva", solo se debe utilizar en la jornada de trabajo y no se saldrá a la calle, ni se vendrá de la casa vestido con ella.
- La ropa debe ser de color claro, de tejidos fácilmente lavables, cómoda, amplia y ligera. Se debe cambiar con suficiente frecuencia pues debe estar siempre limpia.
- El calzado será antideslizante.
- El gorro o cubrecabezas es obligatorio para todas las personas que trabajan en la cocina, puede ser de tela o desechable, al igual que los mandiles, las mascarillas faciales desechables para cuando la manipulación lo requiera.
- Los manipuladores no deben utilizar perfumes ni lociones fuertes porque algunos alimentos con alto contenido en grasa absorben los olores con facilidad.

El pelo

- El cuero cabelludo debe lavarse regularmente.
- El gorro debe cubrir total y adecuadamente todo el cabello y que no pueda caer al alimento.
- Se debe peinar, arreglarse el pelo o el cubrecabeza siempre en el vestuario.

La nariz, la boca y oídos

- No se debe tocar la nariz, la boca ni los oídos si se está manipulando alimentos, y si es inevitable, hay que lavarse muy bien las manos.
- Los manipuladores con resfriado no deben manipular alimentos sin una protección en la boca, debiendo colocarse mascarilla.
- No se debe estornudar ni toser cerca de los alimentos, si es inevitable se hará sobre un pañuelo de papel para tirar.
- Está prohibido masticar chicle, comer durante el trabajo, probar alimentos con los dedos… durante la manipulación de alimentos.

El fumar

- Está completamente prohibido fumar en el Hospital.
- Los manipuladores que salgan a fumar a las áreas autorizadas para ello, deben tener en cuenta que el tabaco puede contaminar los alimentos. Al fumar se toca la boca pudiendo transmitir bacterias patógenas a los alimentos.

Al entrar en la zona de preparación, se deberá lavar las manos con agua caliente y jabón, antes de tocar ningún alimento.

Avisos de enfermedad

- El manipulador de alimentos tienen la obligación legal de vigilar algunos aspectos de su propia salud, como aparición de enfermedades respiratorias, las lesiones cutáneas infectadas o cuadros diarreicos, ya que pueden suponer un grave riesgo de transmisión de gérmenes a los alimentos.
- El manipulador debe informar de inmediato al medico de empresa de dicha enfermedad para que el disponga su retirada, o no, de la manipulación de alimentos, hasta su curación.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

"Manual de Formación para Manipuladores de Alimentos". González Calleja, Moreno-Torres Herrera y Ruiz Santa-Olalla. Hospital Universitario Virgen de las Nieves. Granada. Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud.

"Curso de higiene para Manipuladores de Alimentos". Hazelwood y McLean. Editorial ACRIBIA, S.A.. Zaragoza.

7

EFECTOS DE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS DE PASTERIZACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS Y SUS VENTAJAS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

José Ferreira Vacas

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

M.ª Ángeles Andrés Carretero

Veterinaria Bromatóloga. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Riesgo Vascular.
Complejo Hospitalario Torrecárdenas. Almería
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

Tomás Arencibia Rivero

Veterinario Bromatólogo. Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Puerta del Mar. Cádiz
Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Junta de Andalucía

La alimentación es una de las necesidades fisiológicas fundamentales que necesita realizar el hombre para mantener tanto su buen estado de salud como las actividades físicas y mentales que nos relacionan con el mundo que nos rodea.

La alimentación hospitalaria, se encuadra en la restauración social, institucional o colectiva. Ésta se transforma en un proceso complejo, donde la nutrición y dietética, la bromatología, el control de los alimentos, la tecnología de los alimentos y la técnica hostelera se unen para dar al paciente una alimentación, inocua y nutritiva, adecuada a su patología, que contribuya a disminuir la morbimortalidad y a proporcionar un mayor estado de bienestar, ya que es parte importante del tratamiento y de la atención a los pacientes. No debemos olvidar que el apetito del paciente es delicado o caprichoso y en algunos casos tienen restringido el aporte de algún nutriente o dificultad en la deglución. Por lo que una correcta alimentación acorta el período de recuperación.

El desarrollo de la bromatología y de la tecnología de los alimentos ha influido de forma significativa en la necesidad de los usuarios de la restauración colectiva, que han contribuido a las nuevas tendencias en la elaboración, conservación y control de los alimentos. Los consumidores pretenden disponer de alimentos más seguros y al mismo tiempo con aspecto de producto fresco, y para satisfacer este deseo aumentan las demandas de alimentos mínimamente elaborados y, en cualquier caso, sin conservantes. Para responder a ello, la industria alimentaria se esfuerza en el desarrollo de nuevos procesos de conservación (alta presión hidrostática, pulsos de alta intensidad de campo eléctrico, pulsos eléctricos, campos magnéticos,..) y en la optimización de los ya existentes; entre éstos destacan los procedimientos tradicionales como la pasterización, con la finalidad de obtener alimentos de mayor valor nutritivo, seguros y lo más similares posible a los productos frescos.

Las principales causas de alteración de los alimentos se deben al crecimiento de microorganismos indeseables, que pueden producir toxiinfecciones alimentarias o deteriorar las características organolépticas y nutritivas de los mismos, dejando así de ser aptos para el consumo, o alteraciones por reacciones bioquímicas como el pardeamiento enzimático, mediadas por enzimas presentes en el alimento.

Los alimentos son susceptibles de sufrir deterioro con el paso del tiempo. Este deterioro está influenciado mayoritariamente por la actividad de agua (aw) o cantidad de agua libre en el alimento y disponible para el crecimiento de microorganismos y para que se puedan llevar a cabo diferentes reacciones químicas. Así como, el pH del alimento y de las condiciones ambientales como la temperatura y la cantidad de oxigeno en contacto con el mismo.

El cocinado y el procesado tecnológico, se utilizan para impedir que se origine un deterioro o para mejorar las propiedades de los alimentos. En la restauración hospitalaria hay que ofrecer productos elaborados con tratamientos tecnológicos efectivos, es decir, que no alteren los factores de calidad de los alimentos de los menús de los diferentes códigos dietéticos, esto es, que no afecten el valor nutricional y mejoren la biodisponibilidad de algunos nutrientes, así como los aspectos de seguridad alimentaria del alimento procesado. De esta forma, un alimento tras ser sometido a un proceso tecnológico debe satisfacer las necesidades del consumidor en

lo que se refiere a seguridad alimentaria, palatabilidad, vida útil, biodisponibilidad de los nutrientes y en algunas ocasiones, aportar un valor añadido mediante el enriquecimiento con otros ingredientes.

1. PRINCIPIOS GENERALES SOBRE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los procesos de conservación de alimentos aplicados en la industria alimentaria, tienen como objetivo principal evitar el deterioro de la calidad (nutricional, sensorial y de seguridad) de los alimentos elaborados durante su almacenamiento.

Cuando un producto alimenticio perecedero, no va a ser consumido inmediatamente, necesita de un tratamiento adecuado para evitar el riesgo de sufrir alteraciones físicas, químicas o biológicas, que pudieran originar en el alimento modificaciones que se pueden traducir en efectos nocivos.

Con la utilización y combinación de sistemas de elaboración y conservación podemos obtener productos mínimamente procesados que conserven las características de calidad que facilite nuestra alimentación.

El desarrollo de nuevas tecnologías en la industria alimentaria con la finalidad de obtener alimentos mínimamente procesados a la vez que seguros y que conserven sus cualidades nutricionales y organolépticas, está permitiendo alargar la vida útil de muchos productos y satisfacer los gustos del consumidor, si bien, cada tratamiento conlleva una seríe de ventajas y limitaciones, (Tabla 1).

Por este motivo, resulta imprescindible conocer el efecto de las distintas tecnologías de conservación en la calidad. En el caso de alimentos almacenados durante cortos periodos de tiempo basta una simple refrigeración hasta su consumo, que debe hacerse lo antes posible. Sin embargo, la necesidad más frecuente implica almacenamientos prolongados, lo que requiere algunas otras medidas, relacionadas con el control de tres grupos de factores:

- ambientales, la humedad, la luz, la ventilación, el embalaje, etc.;
- biológicas, el desarrollo de microorganismos;
- bioquímicos, la actividad de los sistemas enzimáticos.

En consecuencia, cuando sea necesario el almacenado de tales productos se deben poner los medios adecuados para evitar el desarrollo microbiano, impedir la actividad enzimática o prevenir la desecación. Es decir, resulta necesario aplicar técnicas que permitan una conservación eficaz y duradera del alimento, capaz de garantizar todas aquellas propiedades que definen su calidad en los ámbitos nutritivo, sensorial y sanitario.

1.1 Causas alteración de los alimentos

Es necesario conocer los factores que influyen en la calidad de los alimentos y su posible prevención para entender la evolución de las diferentes prácticas de conservación de los alimentos.

Entre las causas se distinguen, por su origen, las debidas a agentes biológicos (que se desarrollarán a continuación), químicos y físicos.

Los agentes biológicos más importantes cabe diferenciarlos por su origen en:

1.1.1. Origen intrínseco, como las enzimas: cambian la textura de los alimentos y pueden acabar provocando su descomposición o modificación, como sucede con el enranciamiento enzimático.

1.1.2. Origen extrínsecos, como parásitos o microorganismos: estos últimos provocan las transformaciones más indeseadas y más frecuentes. En algunos casos pueden suponer riesgos para la salud de las personas, y se considera que las infecciones microbianas son el problema más grave en la alimentación humana, tras el hambre y la sobrealimentación. Entre los microorganismos más perjudiciales tenemos las bacterias, tanto por su abundancia como por su elevada tasa de reproducción, que pueden producir toxinas o ser infecciosas por ellas mismas.

1.2. Principales tecnologías de conservación de los alimentos

Desde los tiempos más remotos, las medidas orientadas a la buena conservación de los alimentos durante su almacenamiento más o menos prolongado corresponden a dos grupos de metodologías basadas en fundamentos diferentes:

Métodos de fundamento químico

Las comidas preparadas obtenidas por estos métodos no tienen presencia en la restauración hospitalaria. La presencia se limita a la utilización por algún fabricante para la obtención y/o conservación de determinadas materias primas, según la legislación vigente. Se basan en los efectos de ciertas estructuras químicas, que unas veces actúan como agentes conservadores al reducir la disponibilidad del agua, mientras que otras, desempeñan una función frenadora del desarrollo de los microorganismos, o incluso pueden llegar a provocar su destrucción. Entre los primeros caben citar el cloruro sódico y el azúcar, mientras que entre los segundos se encuentran el ácido sórbico y el dióxido de azufre.

Por efectos osmóticos, los microorganismos no resisten un medio que contenga cierta concentración de sal común o de azúcar. Asimismo, el humo contiene sustancias bactericidas, con una actividad semejante a las de muchas sustancias orgánicas, generalmente ácidos, que se emplean como aditivos conservadores.

Un grado de acidez suficientemente fuerte modifica las proteínas bacterianas y las desnaturaliza, al igual que ocurre con las proteínas alimenticias. Con ello, la célula se desestabiliza

y muere o no se reproduce. No obstante, el grado de acidez tolerable en un alimento, desde el punto de vista de su palatabilidad, nunca debe ser tomado como una referencia que sirva de criterio suficiente para asegurar la esterilidad del alimento.

Métodos de fundamento físico

Son métodos que se apoyan en el efecto de las temperaturas, en la reducción en la disponibilidad del agua

- *Conservación por destrucción*
  Por el calor: Pasteurización y esterilización.
  Por radiaciones ionizantes: Irradiación.
  Por acción mecánica: Altas presiones.
  Por combinación de acción mecánica y calor: Cocción- extrusión.
- *Conservación por efecto barrera*
  Por bajas temperaturas: Refrigeración, ultracongelación.
  Por atmósferas controladas: Vacío, mezcla de gases.
  Por reducción de la cantidad de agua: Desecación, liofilización, concentración.
- *Conservación por eliminación*
  Por separación física: Ultrafiltración.

Siendo los más habituales los tratamientos térmicos por calor, y estos combinados con procesos de conservación de bajas temperaturas y atmósferas controladas.

1.3. Efecto de los tratamientos térmicos

Las alteraciones de los alimentos por agentes biológicos, pueden evitarse con los siguientes tratamientos térmicos básicos aplicados en procesos de elaboración y sistemas de conservación:

1.3.1. Calor. Podemos considerar el calor como uno de los primeros sistemas de conservación de los alimentos, a pesar de que su primer uso es la cocción, que busca principalmente aumentar su digestibilidad. Su efecto se basa en la desnaturalización de las proteínas, lo que produce una desactivación de las enzimas y la desaparición de los efectos debidos a su actividad. Y en la prevención o frenado de la proliferación de los microorganismos, que se puede conseguir, eliminando los microorganismos existentes u obstaculizando su crecimiento.
Las técnicas que utilizan el calor para la conservación de alimentos son el escaldado, la pasteurización y la esterilización. Este tipo de tratamiento es más seguro, pero también es más destructivo desde el punto de vista nutricional, por lo que se tiene que aplicar guardando un equilibrio entre los parámetros de tratamiento temperatura y

tiempo con el que se obtengan las ventajas de estos alímentos y se eviten las limitaciones que puede conllevar estos tratamientos, (Tabla 1).

1.3.2. Frío. Un descenso de la temperatura produce un retraso de los cambios en los alimentos durante el almacenamiento, que será tanto mayor cuanto más baja sea la temperatura. Produce una disminución de la velocidad de todos los procesos químicos y metabólicos alterantes, previniendo algún tipo específico de reacción, como la oxidación de las grasas.
Dicha disminución de la velocidad de los procesos también afecta a los microorganismos que se reproducen más lentamente. No obstante, es necesario considerar que aun a temperaturas muy bajas se produce la supervivencia de muchos microorganismos, por lo que no se debe interrumpir la cadena de frío, para que siga siendo efectiva.

Por lo tanto, la industria alimentaria dispone de procesos tecnológicos de conservación, que se basan, entre otros, los más siguientes mecanismos de actuación:

- Aplicación de temperaturas relativamente elevadas, con todas sus variantes tecnológicas de pasteurización o esterilización, para destruir microorganismos
- Aplicación del frío, desde refrigeración hasta congelación, para frenar la actividad enzimática o el crecimiento microbiano.

En la práctica, la optimización de los parámetros de calidad, de los productos alimenticios pasa por elegir aquella relación temperatura- tiempo, que permita ejercer un riguroso control sobre la población microbiana, reducir el número inicial de microorganismos y evitar o impedir, el desarrollo de los mismos.

Para conseguir la reducción de la carga inicial basta con extremar, desde un principio, la higiene en todas las manipulaciones, con el diseño, desarrollo e implantación de sistemas de autocontrol eficaces.

Aparte de los microorganismos, la segunda causa importante de alteración de los alimentos almacenados resulta ser la actividad enzimática, residuo del metabolismo celular, tanto animal como vegetal.

Los diversos métodos que se aplican para controlar la proliferación de los microorganismos, también suelen resultar efectivos contra el desarrollo de las reacciones químicas o para inhibir las actividades enzimáticas.

Sin embargo, algunos métodos, tales como la acción del frío o de la desecación, pueden permitir que las alteraciones químicas continúen a ritmo lento, a no ser que se adopten especiales precauciones.

2. CONSERVACIÓN MEDIANTE LA ACCIÓN DE TEMPERATURAS DE PASTERIZACIÓN

Las primeras investigaciones sobre la pasteurización se llevaron a cabo en el año 1765 por Spallanzani, que utilizó un tratamiento térmico para retrasar el deterioro y preservar un extracto de carne. Entre 1862 a 1864, Pasteur demostró que con temperaturas aplicadas entre 50°C y 60°C durante un corto periodo de tiempo, efectivamente se eliminaban los microorganismos causantes de deterioro en el vino.

En las últimas décadas, los consumidores, muestran preocupación por la seguridad de los alimentos que ingieren y en los hospitales por lo tanto no podemos ignorar esta evolución en los hábitos alimentarios de la sociedad. Se han vuelto más exigentes en cuanto a lo que comen y el precio que pagan. Están buscando en sus alimentos, características similares al alimento fresco, junto con alta calidad sensorial y contenido nutricional. Los consumidores son más conscientes del contenido de los alimentos y las tecnologías utilizadas para procesarlos, mostrando una mayor preferencia por los productos naturales libre de químicos y/o aditivos. Por lo tanto, la necesidad de alternativas de transformación que puede lograr la inactivación microbiana, conservar los alimentos con características similares al fresco, y ofrecer productos ecológicos, todo ello a un costo razonable, se ha convertido en el reto actual, ya que, la mayoría de los productos en el mercado han sido tratados de forma muy intensa para garantizar la seguridad del consumidor pero mostrando daños significativos en sus características sensoriales y nutricionales.

Las temperaturas utilizadas en los tratamientos de pasterización son menores a las del proceso de esterilización comercial, lo que permite una mayor retención de las propiedades originales del alimento, sin embargo, el tratamiento de pasteurización también podría afectar negativamente a la calidad global, por lo que la aplicación de calor debe ser mínima y equilibrada, siendo suficiente para la "descontaminación" del producto, y que al mismo tiempo permita la máxima retención de la calidad original del alimento. La pasteurización se puede combinar con otras tecnologías, tales como la distribución y conservación refrigeradas, almacenamiento al vacío o en atmosferas modificadas, etc. Esto permitiría la obtención de alimentos seguros y reducir al mínimo la perdida del las características organolépticas y de calidad nutritiva de los alimentos.

La pasteurización es un tratamiento térmico que elimina los microorganismos patógenos no esporulados. Los productos pasterizados deben ser consumidos en un periodo de tiempo relativamente corto durante el que, deberá estar en condiciones de refrigeración. Esto se debe a que los productos pasteurizados conservados a temperaturas inadecuadas pueden presentar un nuevo desarrollo microbiano, ya que las esporas que no fueron destruidas durante el tratamiento térmico de pasteurización, podrían germinar y convertirse en formas vegetativas.

La contribución de la pasteurización en la prolongación de la vida comercial puede ser muy escasa, de modo especial si el alimento pasteurizado carece de otros factores que contribuyan a su conservación como son el pH y la aw bajos. Por lo tanto para alargar la vida útil de las comidas preparadas pasterizadas y garantizar la calidad microbiológica de estos alimen-

tos hay que evitar el crecimiento de microorganismos patógenos esporulados y microorganismos alterantes que son capaces de crecer y alterar un producto muy rápidamente a temperaturas ambientales, por lo que el almacenamiento bajo refrigeración es una exigencia más para conseguir que el producto tenga una vida útil aceptable.

Existen diferentes tipos de pasterización en función del binomio tiempo/temperatura empleado:

- Pasterización baja: 62-68 ºC durante 30 minutos.
- Pasterización alta (HTST): 72-90 ºC durante 15-30 segundos.
- Pasterización flash: 88-97 ºC durante 1-2 segundos.

La aplicación de calor a la conservación de los alimentos ha dado lugar al desarrollo de varias metodologías que se distinguen tanto por sus planteamientos tecnológicos como por sus fines. En general, son llevadas a cabo a diferentes temperaturas y, a veces también, a distintos tiempos; igualmente, la finalidad varía entre reducir la carga microbiana del alimento, destruir la mayoría de ellos y de modo particular los patógenos, o bien llegar a la asepsia total.

Tales métodos empleados en la actualidad por la industria alimentaria, ordenados por la intensidad del tratamiento térmico que aplican, son los siguientes: escaldado, pasteurización, esterilización comercial y esterilización propiamente dicha.

En consecuencia se desarrollaron diversos métodos que se diferenciaban en la forma e intensidad con que se aplicaba el tratamiento térmico.

Cada uno de ellos se caracteriza por una determinada capacidad de destrucción de los microorganismos presentes, así como por diversas acciones sobre los componentes químicos de los alimentos (enzimas, vitaminas, etc.), que según los casos pueden ser acciones deseables o no deseables. Entre los efectos positivos caben señalar la inactivación de sistemas enzimáticos, el ablandamiento de los tejidos, la mejora de la digestibilidad, etc. Sin embargo, entre los no deseables se pueden citar la destrucción de algunos nutrientes, la modificación de las cualidades organolépticas, etc.

Cualquier tratamiento térmico que resulta suficiente para destruir microorganismos a la vez que inactiva enzimas, también puede afectar de modo adverso a las propiedades que caracterizan a los alimentos. De aquí la importancia de conocer todos las factores que inciden en el proceso térmico para elegir aquellas condiciones de tratamiento térmico capaces de provocar la destrucción de patógenos y toxinas y proporcionar una vida útil que alcance la duración prevista. Por consiguiente, adquiere un gran interés la optimización de cada uno de los procesos.

Para una buena selección de la metodología es preciso un correcto conocimiento de los dos parámetros binomio temperatura-tiempo requerido para inactivar la mayoría de los microorganismos patógenos y alterantes, que en un alimento determinado pueden resultar resistentes a la acción del calor.

Los parámetros de tratamiento (temperatura-tiempo) que se utilicen tendrán que tener en cuenta las características del envase utilizado para garantizar la penetración del calor en el conjunto global a tratar, con el fin de asegurar que todas las partículas del alimento puedan alcanzar la temperatura requerida dentro del tiempo previamente establecido.

Con los tratamientos térmicos de pasterización se consigue además aumento de la digestibilidad, gelatinización del almidón, desdoblamiento del colágeno durante la cocción de la carne, mejora del sabor. Con frecuencia su principal objetivo no es la destrucción de los microorganismos existentes en el producto, aunque éste es un efecto inevitable y frecuentemente útil.

3. COMPARACION DE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN HABITUALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los tratamientos utilizados en la industria de los alimentos, ofrecen productos seguros pero, en muchos casos, la calidad de los mismos es significativamente peor a los productos no sometidos a tratamiento de conservación (Tabla 1).

La aplicación de tratamientos térmicos es la forma más extendida de conservación de los alimentos. El tratamiento de esterilización ha permitido la aparición de platos preparados en conserva, cocinados a partir de recetas tradicionales y con una amplia vida comercial sin necesidad de refrigeración, pero este tratamiento, resulta muy agresivo con las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos, causando rechazo en parte de los consumidores.

Por su parte, la pasteurización se emplea en la producción de platos cocinados con una fecha de caducidad reducida y con la necesidad de aplicar temperaturas de refrigeración o congelación para su conservación. La pasteurización permite mantener la frescura de los platos preparados y conseguir olores y sabores más parecidos a los alimentos recién cocinados, al mismo tiempo, que reduce el daño térmico de nutrientes.

Los consumidores quieren disponer de alimentos más seguros y al mismo tiempo con aspecto de producto fresco, y para satisfacer este deseo aumentan las demandas de alimentos mínimamente elaborados, que mantengan sus características sensoriales, nutricionales originales. Por lo tanto la industria alimentaria tiene que combinar y/o desarrollar procesos tecnológicos con los que se obtengan resultados, que afectan la viabilidad de los microorganismos, sin un incremento sustancial de la temperatura del alimento que provoque cambios en la composición nutricional y en las características organolépticas.

Gracias a los nuevos avances en los sistemas de refrigeración y en respuesta a los nuevos hábitos de consumo, la industria ha implementado paulatinamente tecnologías de cocinado, enfriado y envasado que garantizan la calidad higiénica de los alimentos y prolongan su vida útil minimizando las alteraciones en los mismos.

A continuación se resumen las ventajas y limitaciones de los tratamientos habituales de conservación utilizados habitualmente en la restauración social.

	Ventajas	*Limitaciones*
Pasterización	– Inactivación enzimática. – Destrucción de patógenos. – Alarga la vida útil del producto en función del pH del alimento. – Cambios mínimos de las características sensoriales y nutricionales. – Producto de apariencia natural.	– Posible riesgo tras el tratamiento de pasterización de contaminación en alimentos no envasados. – Menos vida útil que los alimentos esterilizados.
Esterilización	– Alarga la vida útil del alimento para el almacenamiento a temperatura ambiente. – Destruye la actividad microbiana y enzimática.	– El enlatado de los alimentos puede causar la hidrólisis de carbohidratos y lípidos. – Puede ocurrir perdida de nutrientes durante periodos de almacenamiento prolongado. – Efecto substancial sobre los pigmentos de los alimentos. – Los materiales utilizados para envasar tienen que estar esterilizados.
Deshidratación	– Alarga la vida útil del alimento por reducción de la actividad de agua. – Reducción de los costos de transporte y del almacenamiento por reducción del peso y volumen de los alimentos.	– Deterioro de la calidad y valor nutricional de los alimentos. – Deformación del alimentos. – Cambios significantes en el color, textura y flavor. – Costes energéticos altos.
Enfriamiento	– Reduce la velocidad de cambios bioquímicos y microbiológicos. – Alarga la vida útil de los alimentos procesados. – Previene el crecimiento de microorganismos.	– Causa cambios en las características sensoriales y propiedades nutricionales del alimento. – Mayor efecto de conservación cuando se combina con atmósferas controladas. – Sistema de distribución caro. – Requiera control de temperaturas y humedad.
Atmósfera modificada	– Inhibe el crecimiento microbiano y de insectos. – Reduce cambios oxidativos y pérdidas de humedad. – Alarga la vida útil.	– Requiere control de temperatura. – Mayor costo del producto alimenticio. – Necesita de equipamiento especial. – Aumenta el volumen del envase.
Liofilización	– Efecto similar de conservación con la deshidratación. – Mejor retención de las características nutricionales y sensoriales. – Preservación del color natural. – Largo plazo de almacenamiento. – Cambios estructurales mínimos.	– Operaciones de reconstitución.

Tabla 1. Ventajas y limitaciones de los tratamientos habituales en la restauración social

Los alimentos pasterizados en la alimentación hospitalaria ofrecen una serie de ventajas relacionadas con cualquier tipo de usuario y en particular con enfermos inmunodeprimidos, al poder ofrecer al usuario un alimento embarquetado libre de contaminación cruzada. Este proceso tecnológico nos permite ofrecer al paciente una mayor oferta de alimentos, al poder contar con un stock de producto en conservación. Además las propiedades sensoriales no se ven alteradas al obtenerse un producto con apariencia natural, sin cambios de sabor, de textura o de color. En cuanto a las propiedades nutricionales en tratamientos térmicos más agresivo se afecta de forma negativa a las vitaminas termolábiles y el valor biológico de las proteínas, debido a la pérdida de ciertos aminoácidos implicados en las reacciones de Maillard, lo que no sucede en los tratamientos de pasterización.

El futuro de las tecnologías de conservación actuales, pasa por conseguir un producto con similares características microbiológicas pero de una calidad organoléptica y sensorial de producto final mayor. Ello se conseguirá con la aplicación de tecnologías no térmicas.

Las tecnologías no térmicas, ampliamente utilizadas en otros sectores alimentarios, representan una nueva área de procesamiento de alimentos y se están estudiando actualmente en una escala global, la investigación ha crecido rápidamente en los últimos años en particular. Estas nuevas tecnologías son muy atractivas para ser utilizados en combinación, ya sea entre ellas o con las tradicionales buscando sinergismos para optimizar la calidad total de los alimentos.

Estos métodos no térmicos no afectan, o lo hacen mínimamente a las características nutritivas y sensoriales de los alimentos. Entre las tecnologías de esta naturaleza se encuentran las altas presiones, ultrasonidos, irradiación, así como pulsos de campos eléctricos de alta intensidad, campos magnéticos oscilantes y luz blanca de alta intensidad. La optimización del empleo de estos métodos de conservación pasa por el diseño de procesos combinados, en los que la asociación o aplicación simultánea de varios procedimientos permita potenciar el efecto, de cada uno de ellos, en los agentes alterantes y reducir el impacto adverso en las características de los alimentos tratados.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Adams, M.R.; Moss, M.O. (1997).Microbiología de los Alimentos. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza p. 129-170.

Arévalo, A. (2009). Las nuevas tecnologías aplicadas a la hostelería hospitalaria. Actualización en bromatología hospitalaria. Ed. Glosa, S.L. Cap. 6: 95-118.

Barbosa-Cánovas, G.; Bermúdez-Aguirre, D. (2010). Procesamiento no térmico de alimentos. Scientia Agropecuaria: 81-93.

Bello, J (2000). Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. Cap 13: 279-287.

Bello, J (2000). Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. Cap 21 419-431.
Caracuel, A.; Fernández, R.; Ferreira, J. (2009). Sistemas de gestión de calidad en alimentación hospitalaria. Actualización en bromatología hospitalaria. Ed. Glosa, S.L. Cap. 5: 77-94.
Díaz, P. (2009). Calidad y deterioro de platos "sous vide" preparados a base de carne y pescado y almacenados en refrigeración. Tesis Doctoral. Universidad de Murcia. España.
Evans, G.; Cox, D.N.(2006). Australian consumers' antecedents of attitudes towards foods produced by novel technologies. *British Food Journal,* 108(11): 916-930.
Ferreira, J.; Caracuel, A.; Fernández, R. (2009). Cocina hospitalaria. Evolución, aspectos nutricionales, sensoriales y de seguridad alimentaria. Actualización en bromatología hospitalaria. Ed. Glosa, S.L. Cap. 4: 63-77.
Frazier, W.C.; Westhoff, D.C. (1993) Microbiología de los Alimentos. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza. p 107-117.
Guía para el control de tratamientos térmicos en el sector transformador de los productos de la pesca. (2003). Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. p.19-20.
Hernández, C. (2013). Desarrollo de productos tratados por procesos térmicos y no térmicos a partir del fruto *Physalis Peruviana Linnaeus.* Tesis Doctoral. Universidad de Chile.
Reinheimer, M.A. (2011). Diseño conceptual de procesos en Ingeniería de Alimentos. Incorporación de la microestructura en el análisis. Tesis Doctoral. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe. Argentina.
Salcedo, S. (2009). Alimentación hospitalaria y salud pública. Actualización en bromatología hospitalaria. Ed. Glosa, S.L. Cap. 3: 48-62.
Simpson, R. (2008) Engineering aspects of thermal food processing. Dublín, Irlanda. Editorial Taylor & Francis Group, 2008. p. 512.

Anexo 8.A

BASE DE DATOS DE FICHAS TÉCNICAS DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Grupo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD)

Debido a la gran variedad de productos alimenticios existentes en el mercado, y con objeto de definir las posibles opciones a elegir para proporcionar una alimentación de calidad, desde el punto de vista higiénico, nutricional y comercial, dentro del grupo de trabajo de "Normalización en alimentación hospitalaria" de la SANCYD, se han unificado y elaborado las **especificaciones técnicas** de los productos alimenticios que forman parte de las dietas hospitalarias, todo ello con el fin de homogeneizar criterios en los procesos de compra y logística del Servicio de Salud Pública de Ancalucía (SSPA) y a la vez facilitar una información clara sobre las características técnico-sanitarias que deben reunir los alimentos o grupos de alimentos que van a configurar la alimentación natural en nuestros hospitales y/o instituciones.

En los siguientes enlaces se pueden consultar las fichas técnicas recogidas en el Índice:

http://www.campofrio.es/cs/Satellite/es/wc/innovacion/i+dnews/1328184271550.html?d=Touch

http://www.comerbiencampofrio.es/

ÍNDICE

Anexo 8.B

BASE DE DATOS DE FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Grupo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la
Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD)

Con motivo de normalizar los menús que componen la dietas hospitalarias, desde el grupo de trabajo de "Normalización en alimentación hospitalaria" de la SANCYD, se ha desarrollado una base de datos que recoge la información facilitada desde diferentes centros hospitalarios andaluces sobre los platos que se elaboran para configurar dichos menús, tratando de adecuar la características cualitativas y cuantitativas, y respetando al mismo tiempo las costumbres y preferencias gastronómicas de las diferentes zonas geográficas, con el fin de conseguir un documento de consulta que facilite, con agilidad, la elección de los platos con su ficha técnica e información nutricional correspondiente, que conformen la alimentación hospitalaria / institucional para conseguir una dieta equilibrada y saludable.

En los siguientes enlaces se pueden consultar las fichas técnicas recogidas en el Índice:

http://www.campofrio.es/cs/Satellite/es/wc/innovacion/i+dnews/1328184271550.html?d=Touch

http://www.comerbiencampofrio.es/

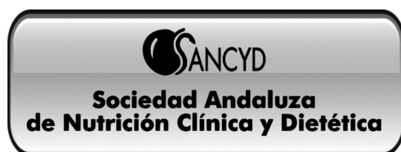
ÍNDICE

Anexo 8.C

ESTÁNDAR HOSPIFOOD® (HFS) DE LA SOCIEDAD ANDALUZA DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA (SANCYD) PARA CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS EN HOSPITALES, COMEDORES ESCOLARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SOCIAL

Versión 1.0
Febrero 2014







Agradecimientos:

Este estándar no se podría haber realizado sin el apoyo moral, técnico y científico de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD), y sin el apoyo económico de la Fundación Andaluza de Nutrición y Dietética (FAND).

A estas dos instituciones nuestro agradecimiento por la ayuda y por la confianza depositada en el Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD.

En el Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol editado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía se recoge en el punto B.9 Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores, que el objetivo es "asegurar que los suministros no incorporen peligros significativos que se mantengan en el alimento, tras el procesado efectuado por la empresa alimentaria".

Entendiéndose por suministros, las materias primas, otros ingredientes, envases, embalajes, productos de limpieza, productos para el mantenimiento, utensilios en contacto con los alimentos y cualquier otro elemento que se considere, dentro del abastecimiento de la empresa, que pueda incorporar peligros a los alimentos.

Además recoge que "cuando se opte por la **Certificación de Proveedores** como procedimiento de control sobre suministros, se completarán, al menos, los siguientes apartados: **especificaciones** de garantía sanitaria de los suministros, **descripción del procedimiento de evaluación** de los proveedores, **criterios de evaluación** de proveedores, pérdida de la condición de proveedor evaluado y aceptado, responsables y registros.

Esta es la propuesta realizada, para los hospitales, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social, por el Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD.

ÍNDICE

2.9 Compras
2.10 Recepción y Almacenamiento de Mercancías
2.11 Transporte
2.12 Control de la Contaminación Física y Química

3. APPCC

3.1 Sistema APPCC
3.2 Formación de un Equipo APPCC
3.3 Análisis

4. Control del Proceso Productivo y del Producto

4.1 Revisión del Contrato
4.2 Especificaciones del Producto
4.3 Diseño y Desarrollo del Producto
4.4 Validación del Proceso
4.5 Control de Parámetros del Proceso
4.6 Envasado
4.7 Verificación de la Cantidad (Peso / Volumen)
4.8 Trazabilidad
4.9 Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
4.10 Alérgenos y Condiciones Especiales de Producción
4.11 Análisis de Producto
4.12 Cuarentena y Liberación de Productos
4.13 Gestión de Productos No Conformes
4.14 Gestión de Incidentes, Retirada y Recuperación de Productos

5. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

5.1 Requisitos de la Documentación
5.2 Responsabilidades de la Dirección
5.3 Gestión de Recursos Humanos y Formación
5.4 Medición, Análisis y Mejora

Anexos

Anexo A.1: Determinación del Alcance
Anexo A.2: Categorías de Producto
Anexo A.3: Proceso de Certificación
Anexo B.1: Visión General de la Auditoria
Anexo B.2: Informe de Auditoría
Anexo B.3: Plan de Acciones Correctivas
Anexo B.4: Requisitos Mínimos del Certificado HFS
Anexo C: Glosario

PARTE 1: PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍA

1 Introducción

1.1.1 Objetivos y Contenido

En el contenido se describen los requisitos específicos que son aplicables a las empresas que van a realizar auditorías de la norma HOSPIFOOD® (HFS) de la SANCYD. El objetivo es definir los criterios que deben seguir los auditores que realicen las auditorías tomando como referencia los requisitos de la norma HFS.

Sólo los auditores calificados para HFS, y que hayan firmado un acuerdo con la FAND, podrán llevar a cabo auditorías tomando como referencia la norma HFS.

1.1.2 Requisitos Generales del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

El auditor evaluará si los diferentes elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la empresa están documentados, implantados, actualizados y se mejoran de manera continua.

Todos los procesos deben ser comprensibles, y el personal responsable deberá conocer los principios del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

1.2 Tipos de Auditorías

1.2.1 Auditoría Inicial

Es la primera auditoría HFS que se realiza a una empresa. Se realizará en fechas y horarios acordados entre la empresa y el auditor, y se auditará a la empresa en su totalidad (documentos y procesos). Durante la auditoría, el auditor debe evaluar todos los requisitos aplicables de HFS.

1.2.2 Auditoría Extraordinaria

Cuando los resultados de la auditoría (inicial o de renovación) hayan sido insuficientes para permitir la concesión del certificado (tabla nº 3), puede hacerse necesaria la realización de una auditoría extraordinaria.

Esta auditoría se llevará a cabo cuando la empresa tenga, como máximo, una no conformidad catalogada como mayor, y la puntuación total sea superior al 55%.

1.2.3 Auditoría de Renovación

Son auditorías completas, cuyo resultado es la emisión de un certificado renovado. Se deben evaluar todos los requisitos de la norma HFS, y se revisarán especialmente las desviaciones y no conformidades detectadas durante la auditoría anterior, en el caso de que las hubiere, así como el grado de implantación y la eficacia de las acciones correctoras y preventivas descritas en el plan de acciones correctivas de la empresa.

Las empresas tienen la responsabilidad de mantener su certificación, por lo que la fecha de la auditoría de renovación se calculará a partir de la fecha de la auditoría anterior, estando recogido el período en que ésta debe llevarse a cabo en el certificado HFS, y su frecuencia queda reflejada en el apartado 1.4.5.

Con el fin de cumplir con estar fechas, desde la plataforma de certificación de HFS se enviará un recordatorio, tres meses antes de que caduque su certificado, a todas las empresas certificadass.

1.3 Alcance de la Auditoría

El HFS es una norma para auditar a proveedores de productos alimenticios y alimentarios cuyo destino serán los Servicios de Restauración de los hospitales, colegios y otros establecimientos de restauración social, y es aplicable solo a empresas fabricantes, envasadoras, almacenistas y distribuidoras de productos alimenticios y alimentarios. El HFS no será aplicable a las empresas de importación sin almacén.

El alcance hará referencia a las categorías de productos auditados (ver Anexo A.3). Si, en casos excepcionales, la empresa decide excluir alguna gama de productos específicos del alcance de la auditoría, el informe de auditoría y el certificado HFS deberán mencionar esta exclusión.

1.4 El Proceso de Certificación

1.4.1 Preparación de la Auditoría

Antes de ser auditada, la empresa estudiará en detalle todos los requisitos del HFS. La empresa es la responsable disponer de un ejemplar de la versión vigente de la norma. En el caso de que una empresa quiera prepararse para la auditoría inicial puede llevar a cabo una auditoría previa, cuyo único uso sería interno, y que no puede incluir recomendación alguna.

El auditor será el responsable de comunicar a la FAND, a través del portal de HOSPIFOOD®, la fecha prevista para la realización de la auditoría inicial o de renovación.

1.4.2 Duración de la Auditoría

El tiempo mínimo necesario para la realización de la auditoría, incluido el tiempo necesario para la elaboración del informe, se ha fijado en 1,5 días.

La duración de la auditoría se podría alargar en función de las características de la empresa. La auditoría in situ (excluyendo la comprobación de la documentación) debe ocupar al menos 1/3 del tiempo total de auditoría.

1.4.3 Diseño del Plan de Auditoría

El auditor diseñará el plan de auditoría, que deberá incluir los detalles relativos al alcance de auditoría, y tomará en consideración el informe de auditoría y el plan de acción de la última auditoría. Deberá especificar asimismo qué productos o gamas de productos de la empresa se van a auditar, debiéndose realizar la auditoría en el momento en que se estén produciendo los productos especificados en el alcance de la auditoría. La auditoría se compone de los cinco elementos siguientes:

- la reunión inicial.
- la evaluación del estado de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, mediante comprobación documental.
- la inspección in situ y entrevistas con el personal.
- la preparación final de las conclusiones de la auditoría.
- la reunión final.

Durante la reunión final, el auditor presentará todos los hallazgos y comentará todas las desviaciones y no conformidades que se hayan identificado. Posteriormente el auditor emitirá un informe previo de auditoría y un borrador del plan de acción de la empresa, que deberá ser utilizado como base para el diseño de las acciones correctivas de las desviaciones y de las no conformidades.

La FAND sólo puede tomar la decisión de certificación y preparar el informe de auditoría definitivo tras la recepción del plan de acción completo. La emisión del certificado depende de los resultados de la auditoría.

1.4.4 Evaluación de los Requisitos

La auditoría evalúa la naturaleza e importancia de cualquier desviación o no conformidad. Para poder determinar si se cumple un determinado requisito del HFS, el auditor debe evaluar cada uno de los requisitos de la norma, existiendo diferentes maneras de categorizar los hallazgos.

1.4.4.1 Consideración de un Requisito como Desviación

En el HFS existen tres posibilidades de puntuación:

A: Conformidad total respecto del requisito mencionado en la norma.

B: Conformidad casi total, si bien se evidencia una pequeña desviación. Siempre en una proporción mayor del 60%.

C: El requisito de la norma no ha sido implantado.

A cada requisito se le asignan los puntos, según se recoge en la siguiente tabla:

Tabla nº 1: Puntuación

Resultado	*Explicación*	*Puntos*
A	Conformidad total	3 puntos
B (desviación)	Conformidad casi total	2 puntos
C (desviación)	El requisito no ha sido Implantado	0 puntos

El auditor deberá explicar en el informe de auditoría todas sus puntuaciones B y C.

1.4.4.2 Consideración de un Requisito como No Conformidad

En el HFS, hay dos tipos de no conformidades, No Conformidad Mayor (NCM) e Incumplimiento de un Requisito Esencial (IRE). Ambas implican la resta de puntos de la puntuación total y en el caso del IRE, no se podrá conceder el certificado.

1.4.4.2.1 No Conformidad Mayor (NCM)

Una NCM, que restará un 10% de la máxima puntuación total posible, y se puede otorgar contra cualquier requisito, a excepción de los Requisitos Esenciales (RE).

1.4.4.2.2 Incumplimiento de Requisito Esencial (IRE)

En el HFS, determinados requisitos se han considerado RE. Si el auditor considera que la empresa no los cumple, no se le concederá el certificado o se le retirará o suspenderá la certificación existente, en el caso de que ya estuviera certificado. En cualquier caso, la auditoría debe terminarse siendo evaluados la totalidad de los requisitos.

En caso de identificar un IRE, se acordará, entre HFS y la empresa, una fecha para llevar a cabo una nueva auditoría completa que nunca superará el plazo de 4 meses.

En el HFS, los siguientes 6 requisitos son considerados RE:

- 3.2.1.2 Higiene Personal
- 3.3.3.8 Sistema de Vigilancia de cada PCC
- 3.4.2.2 Especificaciones de Materias Primas
- 3.4.2.3 Especificaciones de Producto Acabado (fórmula)
- 3.4.8.1 Sistema de Trazabilidad
- 3.5.4.4.2 Acciones Correctivas

Los RE se evaluarán de acuerdo a las siguientes normas de puntuación:

- No se existe la puntuación "B", por lo que el auditor sólo puede puntuar el cumplimiento del requisito con A ó el incumplimiento con C (=IRE).
- Cuando se puntúa con una C un requisito RE (IRE), se resta un 45% de la máxima puntuación total posible, lo que automáticamente implica que la empresa no está en condiciones de conseguir el certificado HFS.

Tabla nº 2: Puntuación de Requisitos Esenciales

Resultado	*Explicación*	*Puntos*
A	Conformidad total	3 puntos
C (desviación)	El requisito no se ha implantado	Se resta un 45% de la máxima puntuación total posible → la concesión del certificado no es posible

1.4.4.3 Consideración de un Requisito como No Aplicable N/A
Si el auditor considera no aplicable (N/A) un requisito, debe utilizar la notación N/A, y realizar una breve justificación.

1.4.5 Determinación de la Frecuencia de Auditoría

La frecuencia de auditoría es de 18 meses para el nivel avanzado y de 24 meses para el nivel superior, a contar desde la fecha de auditoría, no desde la fecha de emisión del certificado, para todo tipo de productos.

1.4.6 Informe de Auditoría

Tras la realización de la auditoría, se redactará un informe completo en el formato aprobado para tal fin.

1.4.6.1 Propuesta del Plan de Acciones Correctivas por la Empresa
La empresa deberá proponer acciones correctoras para todas las desviaciones, no conformidades e incumplimientos encontrados. HFS se reserva el derecho a solicitar evidencias objetivas de ellas.

La empresa enviará el plan de acciones correctivas a FAND en un plazo máximo de 4 semanas a contar desde la fecha de recepción del Informe previo de auditoría y del boceto del plan de acción. En el caso de las NCM este plazo será de 2 semanas, siendo verificado antes de la siguiente auditoría.

Sólo se concederá un certificado HFS en el caso de que el plan de acciones correctivas incluya responsabilidades y fechas de implantación.

1.4.6.2 Validación del Plan de Acciones por el Auditor.
El auditor validará la idoneidad de las acciones correctivas en el plan de acciones antes de preparar el informe final de auditoría. Sino las considera adecuadas, el auditor deberá devolverlo para su corrección y finalización dentro de plazo.

1.4.6.3 Normas Adicionales Relativas al Informe de Auditoría
Cuando el auditor puntúe con una C un determinado requisito, las acciones correctivas deberán haber sido implantadas antes de la auditoría de renovación. Si no es así, el auditor tiene la posibilidad de considerar esa situación como una NCM.

1.4.7 Puntuación, Condiciones para la Redacción del Informe y la Emisión del Certificado

Tabla nº 3 Puntuación y Concesión del Certificado

Resultado de la auditoría	*Estado*	*Acciones a llevar a cabo por el auditado*	*Tipo de informe*	*Certificado*
Al menos 1 IRE	No aprobado	Acciones en 2 semanas y acordar nueva auditoría inicial máximo 4 meses después	El informe indica el estado	No
>1 NCM y/o <55% de cumplimiento de los requisitos	No aprobado	Acciones en 2 semanas y acordar nueva auditoría inicial máximo 4 meses después	El informe indica el estado	No
Máximo 1 NCM y <55% de cumplimiento de los requisitos	No aprobado a no ser que se emprendan acciones	Enviar plan de acciones antes de 2 semanas desde la recepción del informe previo. Auditoría extraordinaria máximo 4 meses después	El Informe Incluye el plan de acciones e indica el estado	Certificado, dependiendo de los resultados de la auditoría extraordinaria
La puntuación total es ≥55 y <75%	Aprobado para el nivel avanzado tras la recepción del plan de acciones	Enviar plan de acciones antes de 4 semanas desde la recepción del informe previo	El Informe Incluye el plan de acciones e indica el estado	Sí, certificado de nivel avanzado de 18 meses de validez
La puntuación total es ≥75%	Aprobado para el nivel superior tras la recepción del plan de acciones	Enviar plan de acciones antes de 4 semanas desde la recepción del informe previo	El Informe Incluye el plan de acciones e indica el estado	Sí, certificado de nivel superior de 24 meses de validez

1.5 Concesión del Certificado

Se emitirá un certificado para cada establecimiento de manera individualizada, o para un determinado grupo de productos de ese establecimiento.

La certificación tendrá validez desde la fecha de emisión que conste en el certificado y caducará al cabo de 18 meses, para el nivel avanzado, y de 24 meses, para el nivel superior.

La fecha para la auditoría de renovación se calculará a partir de la fecha de la auditoría anterior.

El plazo entre la fecha de auditoría y la de concesión del certificado se determina de la siguiente manera:

– 2 semanas para redactar el informe previo de auditoría.
– 4 semanas para redactar el plan de acciones correctivas.
– 2 semanas para que el auditor verifique el plan de acciones correctivas propuesto, para el procedimiento de certificación y para cargar el informe de auditoría en el portal de auditoría.

En total: 8 semanas entre la fecha de auditoría y la concesión del certificado, por lo que se considera un plazo objetivo de 8 semanas, y un plazo máximo de 10 semanas.

Tabla nº 4: Frecuencia del certificado

Nivel del certificado	*Para todos los productos*
Avanzado	18 meses
Superior	24 meses

1.6 Distribución y Conservación del Informe de Auditoría

Los informes de auditoría serán propiedad de la empresa y no se difundirán, entera o parcialmente, a terceras partes sin el consentimiento previo de la empresa (excepto cuando lo requiera la ley). Deberá obtenerse constancia escrita de este consentimiento para la difusión, que podrá ser facilitado por la empresa a la FAND. La FAND conservará una copia del informe de auditoría. El informe deberá conservarse adecuadamente y bajo medidas de seguridad durante un período de cinco años.

1.7 Acciones Complementarias

La decisión relativa a la necesidad de emprender acciones complementarias, a partir de la información del certificado, quedará en manos de cada uno de los hospitales, colegios o establecimientos de restauración social.

1.8 Procedimiento de Recursos y Reclamaciones

La FAND dispone de procedimientos documentados para tomar en consideración y resolver los recursos contra los resultados de una auditoría. Estos procedimientos son independientes del auditor individual y son gestionados por la Coordinación del Grupo de Trabajo de Normalización de la SANCYD. El plazo máximo para la resolución de los recursos será de 20 días laborables a contar desde la fecha de recepción de la información del auditado.

La FAND dispone de procedimientos documentados para gestionar las reclamaciones recibidas de las empresas y otras partes interesadas.

Deberá facilitarse una respuesta en un período máximo de 10 días laborables a contar desde la fecha de recepción de la reclamación, tras haber llevado a cabo un proceso exhaustivo de investigación relativo a la solución de la reclamación, y deberá emitirse una carta a modo de acuse de recibo de la reclamación en un plazo máximo de 5 días laborables.

1.9 Propiedad y Uso del Logotipo HOSPIFOOD (HFS)

El copyright del HOSPIFOOD® (HFS) y la marca registrada son propiedad de la FAND. El logotipo de HOSPIFOOD® (HFS) puede descargarse a través de las páginas seguras del portal de auditoría HOSPIFOOD® (HFS).

Términos y condiciones para las empresas certificadas HOSPIFOOD® (HFS). Uso del logotipo HOSPIFOOD® (HFS) y Comunicación relativa a la certificación HOSPIFOOD® (HFS).

- **Forma, diseño y color del logotipo HOSPIFOOD® (HFS)**
  Cuando se utilice, el logotipo HOSPIFOOD (HFS) deberá respetar la forma y color original, o utilizarse en blanco y negro. Una empresa certificada HOSPIFOOD® (HFS) puede, respetando las normas que se presentan a continuación, utilizar el logotipo en sus documentos.
  El logotipo HOSPIFOOD® (HFS) puede utilizarse en formato impreso, físico y electrónico, y en film, siempre que se respeten su forma y formatos. Idénticas condiciones aplican al uso del logotipo en sellos.
- **Restricción de los comentarios y explicaciones**
  Cuando una empresa con certificación HOSPIFOOD® (HFS) publica documentos con el logotipo

HOSPIFOOD® (HFS), los comentarios y las explicaciones respecto a HOSPIFOOD® (HFS) deben estar identificados como tales de forma clara.

– **Uso del logotipo HOSPIFOOD® (HFS) en material promocional**
  Una empresa certificada HOSPIFOOD® (HFS) puede utilizar el logotipo HOSPIFOOD® (HFS) con fines promocionales y publicar información relativa a su certificado HOSPIFOOD® (HFS) siempre que no sea visible por el consumidor final: el logotipo HOSPIFOOD® (HFS) y la información relativa a la certificación puede utilizarse en la correspondencia con proveedores y clientes, pero no en la que vaya dirigida al consumidor final. El logotipo HOSPIFOOD® (HFS) no puede utilizarse en vehículos, en el propio producto alimenticio, ni en ningún tipo de documento publicitario que pudiera llegar al consumidor final. En el caso particular de sitios web que no estén dirigidos en exclusiva a profesionales, el logotipo tan sólo podrá aparecer en las páginas relativas a calidad y seguridad alimentaria. Es un medio de comunicación entre fabricantes y distribuidores, con hospitales, colegios y establecimientos de restauración social y no se expondrá o publicará en material dirigido al público en general.
  Debe asegurarse que toda la información relativa a certificaciones haga mención de manera clara a HOSPIFOOD® (HFS). El logotipo HOSPIFOOD® (HFS) no se utilizará en presentaciones que no tengan una clara conexión con HOSPIFOOD® (HFS).
– **Restricciones adicionales en el uso del logotipo**
  En caso de suspensión o retirada de la certificación HOSPIFOOD® (HFS), la empresa certificada tiene que eliminar de manera inmediata la inclusión del logotipo HOSPIFOOD® (HFS) en sus documentos y la comunicación relativa a HOSPIFOOD® (HFS). Es más, la empresa ha de demostrar que ha eliminado el uso del logotipo HOSPIFOOD® (HFS) en su documentación.
– **Comunicación relativa a la certificación HOSPIFOOD® (HFS)**
  Todas las normas mencionadas se aplican a cualquier comunicación relativa a HOSPIFOOD® (HFS).

1.10 Revisión de la Norma

El Comité de Revisión tiene como objetivo garantizar el control de la calidad y el contenido de la Norma, y revisará la misma y su procedimiento transcurrido dos años, para asegurar que cumplen con sus objetivos.

El Comité de Revisión se formará, además de con el Presidente de FAND y el Coordinador del Grupo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD, con representantes de los participantes implicados en el proceso de auditoría: operadores económicos alimentarios, hospitales, colegios y otros establecimientos de restauración social, siendo su objetivo el de compartir experiencias, intercambiar opiniones y decidir los cambios a la Norma, los requisitos aplicables al informe de auditoría y la formación.

PARTE 2: REQUISITOS PARA LOS AUDITORES HFS

Los candidatos solicitantes de la calificación como auditores HFS deberán cumplir con los siguientes requisitos, y facilitar evidencias en los documentos de solicitud. La FAND puede facilitarles un modelo de "Curriculum Vitae" (CV).

– Estarán trabajando para el Sistema Sanitario Público de Andalucía en algún hospital público de Andalucía en calidad de Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos y serán miembros de la SANCYD. En el caso de que FAND quiera contratar a una empresa externa para la realización de las auditorías, este requisito no será exigible.
– Habrán confirmado a FAND que, al menos, durante un período de 24 meses, llevarán a cabo auditorías HFS.
– La FAND habrá realizado una auditoría de observación y confirmado la calificación profesional y competencia de los auditores.

– Habrán facilitado a FAND toda la información relevante relacionada con su competencia. En concreto:
  a) Formación Reglada en el Sector Alimentario
     Título de licenciado en Farmacia o en Veterinaria
  b) Experiencia Laboral
     Cinco años de experiencia profesional en la industria alimentaria en áreas directamente relacionadas con la producción de alimentos (calidad, producción, I+D, etc.).
  c) Experiencia General en Auditorías
     A lo largo de los dos últimos años, el auditor habrá participado en un mínimo de 3 auditorías completas en la industria alimentaria. Las auditorías se habrán llevado a cabo en empresas diferentes.
  d) Formación en Higiene Alimentaria (incluyendo APPCC) y en Auditorías
     • Formación acreditada en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex.
     • Formación acreditada en auditorías.
  e) Formación Interna en HFS
     La formación interna en HFS se basará en la facilitada por la FAND. El auditor habrá participado en alguna sesión de formación (que incluya HFS, legislación alimentaria, higiene alimentaria, etc.) y organizada por la FAND. La duración mínima de esta actividad será de 2 días (20 horas).

Tabla nº 5: Requisitos para la Solicitud de Calificación como Auditor

Requisitos	*Explicaciones*
Experiencia Laboral	– Trabajar para el SSPA en algún hospital público en calidad de Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos y ser miembro de SANCYD. – No exigible cuando se contraten a empresas externas
Competencia	– Facilitar a FAND toda la información relevante relacionada con su competencia
Auditoría de Observación	– Superar una auditoría de observación para confirmar su calificación profesional y competencia
Formación reglada y experiencia mínimas	– Licenciado en Farmacia o en Veterinaria – 5 años de experiencia profesional en la industria alimentaria en áreas directamente relacionadas con la producción de alimentos
Experiencia general en auditorías	– A lo largo de los dos últimos años, el auditor habrá participado en un mínimo de 3 auditorías completas en la industria alimentaria en empresas diferentes
Formación en Higiene alimentaria y en auditorías	– Formación acreditada en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos – Formación acreditada en auditorías
Formación interna en HFS	– El auditor habrá participado en alguna sesión de formación, que incluya HFS, legislación alimentaria, e higiene alimentaria, y organizada por la propia FAND. La duración mínima será de 2 días (20 horas).

La FAND es responsable de la validación técnica de los expedientes de solicitud de los auditores. Si el CV del auditor no responde a los requisitos mencionados anteriormente, la FAND puede rechazar la candidatura.

En el caso de que FAND contrate con una empresa externa la realización de las auditorías, un Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos, que esté calificado como auditor Hospifood, podrá acompañar al auditor externo durante la realización de la auditoría, siempre que lo haya comunicado con antelación al Comité de Certificación de FAND.

PARTE 3: REQUISITOS

3.1 Instalaciones

3.1.1 Ubicación

La instalación, cuyos límites deben estar claramente definidos, debe estar situada y construida de forma que se impida la contaminación y se permita la producción de productos seguros y legales.

Deben tenerse en cuenta las actividades y las características medioambientales locales que puedan tener un posible efecto adverso, tomándose medidas para impedir la contaminación de los productos.

3.1.2 Exteriores

3.1.2.1 Las áreas exteriores deben mantenerse en buenas condiciones, debiendo cuidarse regularmente las de zonas verdes.

3.1.2.2 Todos los terrenos dentro de la linde deben estar en buenas condiciones, y el drenaje deberá ser adecuado, debiendo existir una zona, limpia y sin obstáculos, a lo largo de las paredes externas de los edificios utilizados para la producción y el almacenamiento de alimentos.

3.1.3 Distribución de Planta y Flujo del Proceso

3.1.3.1 La separación de los procesos deberá tener en cuenta los flujos internos y los de servicios suministrados, debiendo existir un plano que defina claramente estos flujos.

3.1.3.2 El sistema de trabajo deberá reducir cualquier riesgo potencial de contaminación física, química o microbiológica.

3.1.3.3 La limpieza de las herramientas de producción deberá realizarse en lugares específicos o en intervalos de tiempo específicos, separados del proceso de producción.

3.1.4 Edificios e Instalaciones

3.1.4.1 Paredes

Las paredes estarán diseñadas y construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y se reduzca la condensación y el crecimiento de mohos, debiendo estar en buenas condiciones para facilitar la limpieza y, si es necesario, la desinfección. Serán repelentes al agua, y resistentes al desgaste.

3.1.4.2 Suelos

3.1.4.2.1 Los suelos deben diseñarse para cumplir con los requisitos de la producción, y deberán estar en buenas condiciones, facilitando la limpieza y desinfección, cuando sea necesario.

3.1.4.2.2 Los suelos deben estar libres de acumulaciones de agua y los drenajes deben estar correctamente cubiertos.

3.1.4.3 Techos y Estructuras Elevadas

Deben diseñarse, construirse y mantenerse para impedir la acumulación de suciedad, reducir la condensación y el crecimiento de moho, y para facilitar la limpieza.

3.1.4.4 Ventanas y Otras Aberturas

3.1.4.4.1 Cuando las ventanas y techos de cristal estén diseñados de forma que se puedan abrir para ventilación, estarán sellados mediante barreras contra plagas de fácil colocación y retirada, u otras medidas para evitar la entrada de plagas.

3.1.4.4.2 En áreas donde se manipulen productos no envasados, las ventanas estarán protegidas contra roturas.

3.1.4.5 Puertas
3.1.4.5.1 Las puertas deben estar en buenas condiciones y ser de fácil limpieza y desinfección y estarán cerradas.
3.1.4.5.2 Las puertas que comuniquen el exterior con zonas de manipulación de materias primas, procesado, envasado y áreas de almacenamiento deben estar diseñadas para evitar la entrada de plagas.

3.1.4.6 Iluminación
Debe haber una iluminación adecuada, y en las zonas de manipulación de producto sin envasar, almacenamiento de materias primas y material de envasado, manipulación de materias primas, y vestuarios, el material de iluminación y los insectocutores, deben estar protegidos por cubierta protectora a prueba de roturas.

3.1.4.7 Ventilación
Deberá existir ventilación adecuada natural y/o forzada en todas las áreas, existiendo facilidad para que los filtros y otros componentes que requieran limpieza o sustitución sean de fácil acceso.

3.1.5 Aseos, Equipos para la Higiene del Personal e Instalaciones del Personal

3.1.5.1 La empresa debe tener instalaciones para el personal, que estarán equipadas y adaptadas al número de empleados, y estarán limpias y en buen estado de mantenimiento.

3.1.5.2 La ropa de calle y otros artículos personales deben guardarse en un lugar distinto al de la ropa de trabajo, y cuando proceda, los vestuarios deben estar en un lugar desde el cual el personal acceda directamente a las zonas de producción, envasado o almacenamiento, sin tener que atravesar ninguna zona externa.

3.1.5.3 Debe haber lavamanos adecuados en los puntos de acceso y dentro de las áreas de producción, así como en las instalaciones del personal.

3.1.5.4 Los lavamanos estarán equipados como mínimo con: agua corriente fría y caliente, jabón líquido, y toallas de un solo uso; y cuando se manipulen productos altamente perecederos, estarán equipados además con: accesorios de accionamiento no manual, y solución para la desinfección de manos

3.1.5.5 En caso necesario, se deberá disponer de equipos para la limpieza de botas, zapatos y ropa de protección.

3.2 Planes Generales de Higiene (Prerrequisitos)

3.2.1 Higiene del Personal

3.2.1.1 Los requisitos de higiene para el personal deben estar documentados, e incluir, como mínimo, instrucciones relativas a:
– lavado y desinfección de manos
– comer, beber y fumar
– acciones a tomar en caso de cortes o abrasiones de piel
– uñas, adornos y joyas
– cabello y barba.

3.2.1.2 RE: Los requisitos de higiene del personal deben estar implantados y deben ser respetados por todo el personal implicado, subcontratistas y visitantes, debiéndose verificar periódicamente el cumplimiento de los mismos.

3.2.1.3 No deben llevarse joyas visibles (incluyendo piercing) ni relojes. Cualquier excepción debe estar justificada en relación al producto y al proceso.

3.2.1.4 Los cortes y abrasiones de piel deben cubrirse mediante un apósito impermeable coloreado (diferente del color del producto), y en el caso de daños en la mano, además del apósito, deben usarse guantes de un solo uso (diferente del color del producto).

3.2.2 Ropa Protectora para el Personal, Subcontratistas y Visitantes

3.2.2.1 Cada empleado deberá disponer de un número suficiente de recambios de su ropa de protección y de calzado. Deben existir procedimientos para asegurar que todo el personal, subcontratistas y visitas sean conscientes de las normas al respecto del uso y cambio de la ropa protectora dentro de las zonas de trabajo especificadas, de acuerdo con los requisitos de producto.

3.2.2.2 Para las operaciones de alto riesgo, o en las que haya que tener mucho cuidado, el personal debe quitarse la ropa protectora antes de ir al baño y deben existir controles para garantizar que no se pone en peligro la seguridad del producto antes de que el personal vuelva a las zonas de manipulación. El personal debe quitarse la ropa protectora en un vestuario específico. El lavado de la ropa protectora debe hacerse en la propia fábrica o una lavandería contratada y auditada aprobada, y debe vigilarse la eficacia del lavado.

3.2.3 Procedimientos Aplicables a Enfermedades Infecciosas

3.2.3.1 Deberán redactarse, y comunicarse a los interesados, procedimientos que definan las acciones a emprender por parte del personal, subcontratistas y visitantes, en el caso de que padezcan o tengan sospecha de padecer alguna enfermedad infecciosa.

3.2.3.2 La empresa debe tener implantado un procedimiento mediante el cual los empleados, incluidos los temporales, notifiquen cualquier enfermedad infecciosa o trastorno relevante que sufran o con el que hayan estado en contacto.

3.2.3.3 Cuando pueda haber un riesgo para la seguridad del producto, los visitantes y el personal de empresas contratadas deben rellenar un cuestionario de salud antes de entrar en las zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.

3.2.4 Abastecimiento de Agua Apta para Consumo Humano

El agua utilizada como ingrediente en el proceso productivo, o en la limpieza, deberá ser apta para el consumo humano, estar disponible en cantidad suficiente, y no representar un riesgo de contaminación, debiéndose controlar en todos los puntos de suministro mediante un plan de muestreo.

3.2.5 Limpieza y Desinfección

3.2.5.1 Realizado por la propia empresa o por una subcontratada, debe existir y estar implantado un procedimiento que debe especificar:

– responsabilidades
– productos empleados y sus instrucciones de uso
– áreas a limpiar y/o desinfectar
– objetivos
– frecuencia de limpieza
– requisitos de la documentación
– símbolos de peligro (si es necesario).

3.2.5.2 La limpieza será efectuada tan sólo por personal cualificado, que deberá recibir formación periódicamente para ejecutar adecuadamente los correspondientes planes de limpieza.

3.2.5.3 Se verificará y documentará la eficacia de las acciones de limpieza y desinfección, de acuerdo a un plan de muestreo, y se documentarán las acciones correctivas derivadas de los resultados del mismo.

3.2.5.4 Los productos químicos y los útiles de limpieza deberán estar claramente identificados y almacenados en un área segregada, para evitar el riesgo de contaminación.

3.2.6 Gestión de Residuos

Debe haber sistemas adecuados para la recogida, almacenamiento y eliminación de residuos.

Se respetarán todos los requisitos legales vigentes para la eliminación de residuos y, cuando proceda, se contratarán empresas con permiso para eliminar los residuos.

3.2.7 Vigilancia y Control de Plagas

La empresa debe ser responsable de reducir al mínimo el riesgo de plagas en la fábrica.

3.2.7.1 La empresa deberá tener un programa de control de plagas implantado, que contenga, como mínimo:

- el entorno de la fábrica (plagas potenciales)
- plano de la instalación con puntos de aplicación (plano de cebos), y con localización de todas las medidas de control
- identificación de los cebos in situ
- responsabilidades (personal interno y externo)
- productos y agentes utilizados, e instrucciones de empleo y seguridad
- frecuencia de la vigilancia

3.2.7.2 La empresa deberá disponer de personal propio cualificado oficialmente e instruido, y/o contratar los servicios de una empresa externa autorizada, para realizar inspecciones, diagnosis y tratamientos regulares de las instalaciones con el fin de impedir y erradicar las plagas. En este último caso, el contrato de servicios debe estar definido claramente y en él deben mencionarse las actividades a realizar en la fábrica.

3.2.7.3 Deben conservarse registros detallados de las inspecciones de control de plagas, recomendadas y obligatorias, incluyendo la fecha y las firmas de ambas partes, debiéndose evaluar de forma regular los resultados de las inspecciones de control de plagas.

3.2.7.4 Cuando proceda instalar insectocutores y/o cebos sexuales, se realizará en lugares adecuados y estarán en funcionamiento de forma permanente, no debiendo entrañar un riesgo de contaminación de las líneas de producción descubiertas.

3.2.8 Mantenimiento y Reparaciones

3.2.8.1 Deberá implantarse un sistema de mantenimiento documentado, que cubra todos los equipos críticos para el cumplimiento con los requisitos del producto.

3.2.8.2 Se deben asegurar los requisitos del producto y la prevención de la contaminación durante los trabajos de mantenimiento y reparación, por lo que se mantendrán registros de las tareas de mantenimiento y reparación, y de las acciones correctivas emprendidas.

3.2.8.3 Todo el material utilizado en los trabajos de mantenimiento y reparación será adecuado para el uso alimentario.

3.2.8.4 Los equipos deben estar diseñados específicamente para el propósito previsto y utilizarse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación de los productos además, deberán cumplir todas las especificaciones requeridas antes de su compra.

3.2.9 Compras

La empresa controlará todos los procesos de compra para asegurarse de que los productos y servicios comprados cumplen los requisitos definidos.

3.2.9.1 La empresa debe tener un procedimiento documentado de aprobación de los proveedores y un programa de evaluación continua, incluyendo aquellos a los que se subcontrata la producción o parte de ella.

3.2.9.2 Los procedimientos deben contener criterios claros para la evaluación continua y los niveles de actuación requeridos.

3.2.9.3 Los resultados de las evaluaciones de proveedores deben revisarse periódicamente, existiendo registros de las revisiones y de las acciones tomadas como consecuencia de la evaluación.

3.2.10 Recepción y Almacenamiento de Mercancías

3.2.10.1 Las materias primas, y los productos intermedios y finales, así como el material de envasado, se inspeccionarán en la recepción tomando como referencia sus respectivas especificaciones y aplicando lo establecido en el plan de vigilancia establecido, documentándose todos los resultados.

3.2.10.2 Las condiciones de almacenamiento de las materias primas, productos intermedios y finales, así como del material de envasado, se corresponderán con los requisitos de cada producto en cuestión.

3.2.10.3 Debe haber procedimientos en vigor para garantizar que los materiales y los productos se utilizan en el orden correcto y dentro del periodo de validez establecido, por lo que los albaranes y/o etiquetado del producto deben facilitar la rotación correcta de las existencias.

3.2.11 Transporte

3.2.11.1 Los vehículos de transporte refrigerado o de temperatura controlada deben ser capaces de mantener la temperatura del producto dentro de los límites de las especificaciones, con la carga máxima, mientras el producto se carga en el vehículo, y llevarán instalados dispositivos que muestren datos de temperatura y que puedan examinarse para confirmar las condiciones de tiempo y temperatura, o debe existir un sistema para validar el funcionamiento correcto del equipo de refrigeración de forma regular.

3.2.11.2 Se implantarán procedimientos para evitar la contaminación durante el transporte, debiendo existir un programa de limpieza, y cuando sea necesario, de desinfección, para todos los vehículos de transporte y equipos utilizados para la carga/descarga.

3.2.11.3 Las zonas de carga y descarga deberán estar diseñadas de manera que los productos transportados estén protegidos de peligros externos.

3.2.11.4 Cuando la empresa contrate los servicios de transporte a un tercero, todos los requisitos del punto 3.2.11 quedarán recogidos con claridad en el contrato correspondiente.

3.2.12 Control de la Contaminación Física y Química

Debe haber instalaciones y procedimientos adecuados para controlar el riesgo de contaminación física y química de los productos.

3.2.12.1 Se deben identificar, las fuentes potenciales de cuerpos extraños, y deben existir procedimientos implantados para evitar la contaminación por cuerpos extraños.

3.2.12.2 La empresa debe determinar los puntos de control de cuerpos extraños para evaluar la necesidad de utilizar equipos de detección de metales y otros cuerpos extraños. En caso de que se considere necesario su uso, deben colocarse en un lugar en el que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del producto terminado por cuerpos extraños.

3.2.12.3 Los productos contaminados por cuerpos extraños deben ser aislados y tratados como productos no conformes. El acceso a estos productos y las acciones de manipulación posterior o verificación deberán ser realizados sólo por personal autorizado.

3.2.13.4 Cuando se requiera el uso de detectores de metales y/o cuerpos extraños, se deberá especificar la precisión de los mismos. Habrá personal cualificado que verificará periódicamente el funcionamiento correcto de los detectores. En caso de fallo o defecto en el funcionamiento de un detector de metales y/o cuerpos extraños, se implantarán, documentarán y verificarán acciones correctivas.

3.2.13.5 Debe prohibirse el uso de vidrio en todas las áreas en las que se haya identificado potencial de contaminación del producto. Donde no pueda evitarse el uso de vidrio éste debe estar protegido contra roturas, gestionando el riesgo adecuadamente.

3.2.13.6 Todos los materiales de vidrio y o material similar utilizados en las zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento deben figurar en un registro en el que debe indicarse la situación exacta de cada uno. Se debe comprobar periódicamente si han sufrido daños y deberán registrarse los resultados.

3.2.13.7 Debe haber procedimientos implantados que describan las medidas a tomar en caso de rotura de vidrio, incluyendo el de envases y materiales similares. Estas medidas deben identificar el alcance de productos a aislar, especificar el personal autorizado, la limpieza del entorno de producción y liberación de la línea de producción para el restablecimiento de la producción.

3.2.13.8 Debe haber procedimientos implantados que describan las medidas a tomar para controlar la eliminación de los envases vacíos de productos de limpieza y desinfección.

3.3 APPCC

3.3.1 Sistema APPCC

3.3.1.1 La base del sistema de control de la inocuidad alimentaria de la empresa debe ser un plan sistemático, completo y minucioso, aplicado y actualizado, y basado en los principios APPCC del Codex Alimentarius y en la legislación de referencia.

3.3.1.2 El APPCC debe tener el respaldo del equipo directivo y debe ser específico para el uso que se ha previsto, fácil de aplicar y eficaz para controlar los peligros asociados en las operaciones. Deberá abarcar todas las materias primas, productos o grupos de productos, así como todos los procesos, desde la recepción hasta la expedición y transporte, incluyendo el diseño y desarrollo de nuevos productos, y debe revisarse regularmente.

3.3.1.3 La empresa se asegurará de que el Sistema APPCC se basa en datos científicos actualizados, o en especificaciones técnicas verificadas relacionadas con los productos elaborados y sus procedimientos.

3.3.2 Formación de un Equipo APPCC

3.3.2.1 El equipo deberá contar con un fuerte apoyo de la dirección y ser bien conocido en toda la organización, y el líder del equipo debe demostrar que conoce los principios del APPCC y su aplicación.

3.3.2.2 El equipo que será multidisciplinar, e incluirá al personal operativo, debe desarrollar, revisar y gestionar el Sistema APPCC. En caso de que la empresa no tenga la experiencia interna suficiente, debe buscar experiencia externa, la cual debe utilizarse para desarrollar y analizar el sistema APPCC, pero la gestión diaria del sistema debe ser responsabilidad de la empresas.

3.3.3 Análisis

3.3.3.1 Descripción del Producto

Se dispondrá de una descripción completa del producto, incluyendo toda la información aplicable a seguridad alimentaria, como: composición, parámetros organolépticos, físicos, químicos y microbio-

lógicos, tratamientos recibidos, envasado, vida útil, condiciones de almacenamiento y método de transporte, y contenidos de alérgenos y de OMGs

3.3.3.2 Determinación del Uso Previsto del Producto

Se deberá describir el uso previsto del producto, basado en la utilización esperada del mismo por parte del consumidor final, tomando en consideración a los grupos de consumidores especialmente vulnerables.

3.3.3.3 Elaboración de un Diagrama de Flujo

Cada producto o grupo de productos, y cada una de las variaciones de procesos y subprocesos deberán reflejarse un diagrama de flujo, que estarán fechados y actualizados. Sobre los diagramas de flujo se deberá identificar con claridad los puntos de control crítico (PCC).

3.3.3.4 Confirmación In Situ del Diagrama de Flujo

El equipo APPCC revisará que el proceso, en todas sus etapas, se ejecute de acuerdo con el diagrama de flujo, y se corregirá el diagrama en caso necesario.

3.3.3.5 Realización de un Análisis de Peligros en cada Etapa

Se dispondrá de un análisis de todos los peligros físicos, químicos y biológicos, que podrían razonablemente esperarse, que tome en consideración la probabilidad y la gravedad de los daños que éstos pudieran causar al consumidor.

La empresa deberá implantar, mantener y documentar medidas preventivas específicas para aquellas etapas que, sin haber sido consideradas como PCC, hayan sido consideradas como Puntos de Control (PC).

3.3.3.6 Determinación de los PCC

Se determinarán los pertinentes PCC a los cuales pueda aplicarse directamente un control para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable la presencia de un peligro.

3.3.3.7 Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC

Se deberán definir y validar límites críticos apropiados, de forma que se pueda determinar con claridad cuándo un proceso está fuera de control.

3.3.3.8 RE: Establecimiento de un Sistema de Vigilancia para cada PCC

Se establecerán procedimientos de vigilancia específicos para cada PCC para la detección de cualquier posible pérdida de control. Los registros derivados de esta vigilancia se conservarán durante un tiempo apropiado, y evidenciarán la persona responsable, la fecha y el resultado, debiendo demostrar que el PCC está siendo vigilado y permanece bajo control.

3.3.3.9 Establecimiento de Acciones Correctivas

Deberán establecerse acciones correctivas para cada PCC. Cuando la vigilancia indique que un PCC está fuera de control, se deberán emprender y documentar las acciones correctivas, que indicarán qué hacer con los productos no conformes.

3.3.3.10 Establecimiento de Procedimientos de Comprobación

Deberán establecerse procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema APPCC funciona eficazmente, y se llevarán a cabo, como mínimo, una vez al año. Estas actividades de comprobación comprenden: auditorías internas, análisis, muestreo, evaluaciones, y reclamaciones de las autoridades y los clientes

3.3.3.11 Establecimiento de un Sistema de Documentación y Registro

Se deberá disponer de documentación, que abarque todos los procesos, procedimientos, medidas y registros. La documentación y la conservación de los registros deberán ser apropiadas, de acuerdo al tipo y tamaño de la empresa, y del tipo de producto.

3.4 Control del Proceso Productivo y del Producto

3.4.1 Revisión del Contrato

3.4.1.1 Antes de confirmar un acuerdo de aprovisionamiento a un cliente, todos los requisitos relativos al producto, su realización y su entrega habrán sido definidos y comprendidos. La empresa revisará si se han satisfecho todos los requisitos del cliente.

3.4.1.2 Deberán registrarse y comunicarse adecuadamente los acuerdos relativos a la introducción de cambios en los requisitos contractuales.

3.4.2 Especificaciones del Producto

3.4.2.1 Deberá disponerse de especificaciones para todos los productos acabados que habrán sido acordadas documentalmente con el cliente. Las especificaciones deberán estar en conformidad con los requisitos legales, estar actualizadas, no ser ambiguas y estar disponibles.

3.4.2.2 RE: Deberá disponerse de especificaciones para todas las materias primas. Las especificaciones deberán estar en conformidad con los requisitos legales, estar actualizadas, no ser ambiguas y estar disponibles. Además, las especificaciones deben ser acordadas y autorizadas formalmente por las partes relevantes.

3.4.2.3 RE: Deberá respetarse la fórmula que aparezca en la especificación de producto acabado del cliente, y estarán a disposición del personal que las requiera en las áreas adecuadas.

3.4.3 Diseño y Desarrollo del Producto

3.4.3.1 Deberá implantarse un procedimiento para el desarrollo de productos, que incorpore los principios del análisis de peligros. La empresa debe llevar a cabo en la fábrica ensayos y pruebas en profundidad para verificar que, usando la formulación y los procesos de fabricación del producto, puede elaborarse un producto seguro y legal.

3.4.3.2 Se llevarán a cabo ensayos de vida comercial tomando en consideración la formulación del producto, el envasado y las condiciones de fabricación y almacenamiento.

3.4.3.3 Debe documentarse el proceso de diseño y desarrollo del producto para demostrar que se han evaluado adecuadamente la seguridad y la legalidad de los cambios realizados en la formulación.

3.4.4 Validación del Proceso

La empresa debe llevar a cabo procedimientos que verifiquen que los procesos y los equipos empleados son capaces de producir sistemáticamente productos seguros y legales con las características de calidad deseadas.

3.4.4.1 Cuando se realice un proceso para garantizar la seguridad, la legalidad y la calidad del producto, el proceso debe validarse por completo antes de iniciar la producción considerando las peores condiciones posibles.

3.4.4.2 En caso de que se realicen cambios en la formulación del producto, los métodos del proceso, los equipos o los materiales de envasado, la empresa debe volver a establecer las características del proceso y validar los datos del producto para garantizar la seguridad, la legalidad y la calidad del producto.

3.4.4.3 Se validarán, supervisarán y documentarán todas las operaciones de reproceso. Estas operaciones no afectarán a los requisitos del producto.

3.4.5 Control de Parámetros del Proceso

3.4.5.1 En aquellos casos en que el control del proceso y de los parámetros del ambiente de trabajo (temperatura, tiempo, etc.) sea esencial para asegurar la conformidad con los requisitos del producto, se supervisarán y registrarán esos parámetros continuamente y/o a intervalos apropiados.

3.4.5.2 En caso de que se produzcan fallos en los equipos o desviaciones del proceso, deben existir procedimientos para determinar que el producto es seguro antes de su salida.

3.4.6 Envasado

Los materiales de envasado del producto deben ser adecuados para el uso previsto y conservarse en condiciones que reduzcan al mínimo el riesgo de contaminación y deterioro.

3.4.6.1 Debe haber procedimientos en vigor para confirmar que los materiales de envasado del producto cumplen las especificaciones y con la legislación vigente aplicable.

3.4.6.2 Para todos los materiales de envase en contacto directo con el alimento debe disponerse de certificados o evidencias de conformidad para demostrar su adecuación al uso. Esto se aplica a envases en contacto directo con materias primas, productos intermedios y finales, incluyendo contenedores y cintas de transporte de las áreas de producción para productos intermedios.

3.4.6.3 La empresa verificará la adecuación del material de envasado a cada producto relevante.

3.4.6.4 Debe existir un sistema implantado para asegurar el almacenamiento y la manipulación de los materiales y equipos de envasado tanto dentro como fuera de las áreas de producción, para minimizar el riesgo de la contaminación.

3.4.6.7 La empresa debe asegurarse de que el etiquetado del producto es legal y cumple las especificaciones correspondientes al producto.

3.4.7 Verificación de la Cantidad (Peso / Volumen)

3.4.7.1 La frecuencia y la metodología del control de cantidad deben cumplir los requisitos de la legislación sobre su verificación.

3.4.7.2 Se deberán calibrar periódicamente todos los equipos utilizados para medir la cantidad. Todos los equipos utilizados para la verificación final deberán estar aprobados legalmente y ser periódicamente calibrados.

3.4.8 Trazabilidad

3.4.8.1 RE: La empresa debe tener un sistema que permita hacer un rastreo y un seguimiento de todas las materias primas y materiales de envasado primario, desde el origen, a través de todos los pasos del proceso hasta la distribución del producto terminado al cliente.

3.4.8.2 El sistema debe analizarse regularmente para garantizar la trazabilidad desde las materias primas hasta el producto terminado y viceversa, incluyendo verificaciones cuantitativas.

3.4.9 Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

3.4.9.1 La empresa implantará sistemas y procedimientos que permitan la identificación de productos que estén compuestos por OMG, contengan OMG o se hayan producido a partir de OMG, incluyendo ingredientes, aditivos y aromas.

3.4.9.2 Sobre las especificaciones de materia prima y los documentos de expedición se identificarán aquellos productos que estén compuestos por OMG, se hayan producido a partir de OMG o contengan OMG. La empresa mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas

OMG que se utilicen en sus instalaciones, en la que también se harán constar todas las mezclas y fórmulas a las que se incorporen esas materias primas.

3.4.9.3 Se implantarán procedimientos adecuados para garantizar que la fabricación de productos que estén compuestos por OMG o contengan OMG se lleva a cabo de tal manera que se previene la contaminación del resto de productos. Se implantarán medidas de control adecuadas para prevenir la contaminación cruzada con OMG, y se evaluará mediante controles aleatorios la eficacia de estos procedimientos.

3.4.10 Alérgenos y Condiciones Especiales de Producción

Cuando las materias primas y los productos terminados requieran el uso de procedimientos de manipulación especiales, debe haber requisitos de manipulación para garantizar que se mantienen la seguridad, la legalidad y la calidad del producto.

3.4.10.1 Las especificaciones de materia prima identificarán los alérgenos que requieran ser declarados. La empresa mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas que se utilicen en sus instalaciones y que contengan alérgenos. En esta lista, también se harán constar todas las mezclas y fórmulas en las que se incorporen esas materias primas.

3.4.10.2 La fabricación de productos que contengan alérgenos que requieran ser declarados se llevará a cabo de tal manera que se minimice, tanto como sea posible, la contaminación cruzada.

3.4.10.4 Se implantarán procedimientos que sean verificables cuando los clientes requieran específicamente que los productos estén libres de alguna sustancia o ingrediente, o que se excluyan determinados métodos de tratamiento o producción.

3.4.11 Análisis de Producto

La empresa debe llevar a cabo, o subcontratar, la realización de inspecciones y análisis del producto que sean esenciales para confirmar la seguridad, legalidad y calidad del producto.

3.4.11.1 Deben existir procedimientos para asegurar que se cumplen todos los requisitos de producto especificados, incluyendo requisitos legales y especificaciones. Deben realizarse los análisis microbiológicos, físicos y químicos requeridos para ello, ya sea internamente y/o subcontratados.

3.4.11.2 Deberá definirse un plan de control para materias primas, productos intermedios y acabados, así como para equipos de proceso y materiales de envasado, y si es necesario control ambiental.

3.4.11.3 Se revisarán periódicamente los resultados analíticos y se identificarán tendencias. Se tomarán medidas rápidamente cuando aparezcan resultados insatisfactorios o cuando las tendencias lo indiquen.

3.4.12 Cuarentena y Liberación de Productos

La empresa debe asegurarse de que el producto no sale de fábrica hasta que no se hayan llevado a cabo todos los procedimientos necesarios y que únicamente personal autorizado libera el producto.

3.4.13 Gestión de Productos No Conformes

3.4.13.1 Se dispondrá de un procedimiento para la gestión de todos los productos no conformes, ya sean materias primas, productos intermedios o acabados, equipos de proceso y materiales de envasado. Éste deberá incluir, como mínimo: procedimientos de aislamiento/cuarentena, evaluación del riesgo, identificación, y decisión relativa al destino final (liberación, reprocesado, tratamiento, inmovilización, cuarentena, rechazo, eliminación).

3.4.13.2 Las responsabilidades estarán claramente definidas, y todo el personal relevante estará adiestrado sobre las directrices dictadas en el procedimiento de gestión del producto no conforme.

3.4.13.3 Deben tomarse medidas correctivas para evitar que la desviación se vuelva a producir, debiendo documentarse adecuadamente y conservarse.

3.4.14 Gestión de Incidentes, Retirada y Recuperación de Productos

3.4.14.1 Se definirá, implantará y mantendrá actualizado un procedimiento de gestión de crisis, que deberá incluir, como mínimo, la designación y formación de un comité de crisis, una lista de contactos de emergencia, accesibilidad de las personas de contacto, información de clientes, y un plan de retirada y/o recuperación de producto y comunicación, incluyendo información a los consumidores.

3.4.14.2 Se dispondrá de un procedimiento eficaz para la retirada y recuperación de todos los productos, que asegure que los clientes implicados sean informados tan pronto como sea posible. Este procedimiento incluirá una asignación clara de responsabilidades, y los datos actualizados de los contactos de emergencia: nombres y números de teléfono de proveedores, clientes y autoridades competentes, debiéndose revisarse regularmente.

3.4.14.3 La viabilidad, eficacia y la rapidez para la implantación del procedimiento de retirada deben comprobarse como mínimo una vez al año, a fin de asegurar la implantación y el funcionamiento eficaz del procedimiento.

3.5 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

La empresa debe documentar los procedimientos para demostrar que cumplen la Norma y debe asegurarse de que se dispone de todos los documentos necesarios para demostrar que la operación y el control de los procesos que respaldan este cumplimiento son eficaces.

3.5.1 Requisitos de la Documentación

3.5.1.1 Control de los Documentos

3.5.1.1.1 El sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos deberá estar documentado e implantado y deberá conservarse en una localización.

3.5.1.1.2 Debe haber un procedimiento para garantizar que la documentación obsoleta se anule y, cuando proceda, se sustituya por una versión revisada.

3.5.1.1.3 Todos aquellos documentos que sean necesarios para cumplir con los requisitos del producto estarán disponibles en su versión vigente y deben estar aprobados por la persona responsable.

3.5.1.1.4 Debe registrarse el motivo de cualquier cambio o modificación que se haga en los documentos esenciales para los sistemas y procedimientos relacionados con la seguridad, la legalidad o la calidad de los productos.

3.5.1.2 Control de los Registros

3.5.1.2.1 Todos los registros necesarios para demostrar el cumplimiento del producto con sus requisitos serán completos, detallados, se conservarán y estarán disponibles. El periodo de conservación debe depender del periodo de validez del producto y de si existe la posibilidad de que el cliente amplíe el período de validez.

3.5.1.2.2 Los registros serán legibles y auténticos. Se conservarán de manera que se evite una manipulación posterior. Es necesario que cualquier modificación que se haga en los registros deba autorizarla la persona responsable y que deba anotar la justificación de la modificación.

3.5.1.2.3 La empresa debe tener en vigor procedimientos para la recopilación, revisión, manteni-

miento, conservación y recuperación de todos los registros relacionados con la seguridad, la legalidad y la calidad de los productos.

3.5.2 Responsabilidades de la Dirección

El equipo directivo de la empresa debe comprometerse plenamente a desarrollar, aplicar y mejorar el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.

3.5.2.1 Política y principios corporativos: la dirección deberá redactar e implantar una política de inocuidad de los alimentos, que deberá ser comunicada a todos los empleados, y que deberá tomar en consideración, como mínimo: enfoque al cliente, responsabilidad ética y laboral, y requisitos del producto.

3.5.2.2 Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión

La empresa debe tener una estructura organizativa que asegure que las funciones laborales, las responsabilidades y las relaciones jerárquicas del personal cuyas actividades afectan a la seguridad, la legalidad y la calidad de los productos están claramente definidas y documentadas.

3.5.2.2.1 La estructura de la empresa deberá estar reflejada sobre un organigrama.

3.5.2.2.2 Deberán existir descripciones del puesto de trabajo, que definan las responsabilidades con claridad, para todas aquellas funciones cuyo trabajo tenga algún efecto sobre los requisitos del producto y su inocuidad.

3.5.2.2.3 La empresa debe asegurarse de que haya una descripción de los deberes generales o de las instrucciones de trabajo y de que estos deberes o instrucciones se comuniquen a todo el personal involucrado en las actividades relacionadas con la seguridad, la legalidad y la calidad de los productos.

3.5.2.2.4 La dirección deberá designar un representante de HFS.

3.5.2.2.5 La empresa deberá asegurarse de que todos los procesos sean conocidos por el personal implicado en los mismos y sean ejecutados de manera consistente.

3.5.2.2.6 La empresa debe tener un sistema en vigor para asegurarse de que está actualizada toda la legislación relevante, los aspectos de seguridad alimentaria, y las normas de conducta profesional de la industria.

3.5.2.3 Revisión por la Dirección

3.5.2.3.1 La dirección se asegurará de que el sistema de gestión de la inocuidad se revisa a intervalos establecidos, que se incluyen medidas para el control del sistema y para el proceso de mejora continua, y que las acciones a llevar a cabo son comunicadas a todos los trabajadores con responsabilidad.

3.5.2.3.2 La empresa deberá identificar y revisar periódicamente la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta actividad, incluirá, como mínimo: edificios, instalaciones de suministro, equipos y maquinaria, y transporte

Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.

3.5.2.3.3 La empresa deberá identificar y revisar periódicamente el entorno de trabajo necesario para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta actividad, incluirá, como mínimo: instalaciones para el personal, condiciones ambientales, seguridad laboral, condiciones higiénicas, diseño del lugar de trabajo, e influencias externas

Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.

3.5.2.3.4 Deben conservarse registros del análisis del equipo directivo.

3.5.2.4 Satisfacción del Cliente

Se implantará un procedimiento que permitirá identificar las necesidades básicas y las expectativas de

los clientes, cuyos resultados deberán ser evaluados, y se tomarán en consideración, al establecer los objetivos de inocuidad.

3.5.3 Gestión de los Recursos Humanos y Formación

3.5.3.1 Todo el personal que realice trabajos que afecten a la inocuidad, la seguridad o la legalidad del producto deberá disponer de la capacitación necesaria, adquirida mediante estudios, experiencia o formación.

3.5.3.2 La empresa implantará los programas de formación adecuados, tomando en consideración los requisitos del producto y las carencias del personal (incluido el personal de nueva incorporación). Estos programas deberán incluir: contenidos, frecuencia, listas de participantes, y formador/tutor cualificado.

3.5.3.3 Las personas responsables del desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC habrán recibido formación en la aplicación de los principios del APPCC, y deberán estar sujetas a supervisión. Debe haber procedimientos de control documentados de dicha formación y supervisión.

3.5.3.4 Deberán conservarse los registros de cada acción formativa llevada a cabo, debiendo constar en los mismos: listas de participantes, firmas, fecha, duración, contenidos, y formador/tutor cualificado.

3.5.4 Medición, Análisis y Mejora

3.5.4.1 Auditorías internas e inspecciones por los Servicios de Control Oficial.

3.5.4.1.1 Se llevarán a cabo auditorías internas de acuerdo con un plan acordado, que incluirá las zonas exteriores y cuya frecuencia será, al menos, una vez al año en todos los departamentos,

3.5.4.1.2 Las auditorías internas deben realizarlas auditores competentes con una formación adecuada; estos auditores no deben auditar su propio trabajo ni tener una influencia directa en la operación del departamento o sección auditados.

3.5.4.1.3 Los resultados de las auditorías serán comunicados a las personas responsables de los departamentos auditados y a la dirección. Se establecerán, se documentarán y se comunicarán, al personal afectado, las acciones correctivas necesarias y el plazo para su implantación.

3.5.4.1.4 Se documentará cómo y cuándo se verificarán las acciones correctivas derivadas de las auditorías internas.

3.5.4.2 Calibración y verificación de equipos de medición y vigilancia

3.5.4.2.1 La empresa identificará los equipos de medición y vigilancia necesarios para asegurar la conformidad con los requisitos del producto. Estos equipos deberán estar identificados con claridad y registrados en un documento.

3.5.4.2.2 Todos los equipos de medida deberán ser verificados de acuerdo a un sistema de vigilancia a intervalos especificados y respetando las normas/métodos especificados. Se documentarán los resultados de estas verificaciones, y se emprenderán acciones correctivas, cuando sea necesario.

3.5.4.2.3 El estado de calibración de los equipos de medida estará identificado con claridad.

3.5.4.3 Gestión de las reclamaciones de las autoridades y de los clientes

3.5.4.3.1 Se implantará un sistema para la gestión de las reclamaciones de producto.

3.5.4.3.2 Todas las reclamaciones serán evaluadas por personal competente, y cuando esté justificado, se tomarán medidas apropiadas.

3.5.4.3.3 Se deberán analizar las reclamaciones con un enfoque hacia la implantación de medidas preventivas, que eviten la reaparición de la no conformidad.

3.5.4.4 Acciones Correctivas

3.5.4.4.1 Se dispondrá de un procedimiento para el registro y el análisis de las no conformidades, cuyo objetivo será evitar reapariciones mediante acciones preventivas y/o correctivas.

3.5.4.4.2 RE: **Se formularán con claridad, documentarán y emprenderán acciones correctivas, tan pronto como sea posible, para prevenir la reaparición de la no conformidad. Se definirán con claridad las responsabilidades y los plazos, y se guardará la documentación de manera que esté segura y sea de fácil acceso.**

3.5.4.4.3 Se documentarán los resultados de las acciones correctivas y se evaluará su eficacia.

ANEXOS

ANEXO A.1: Determinación del Alcance

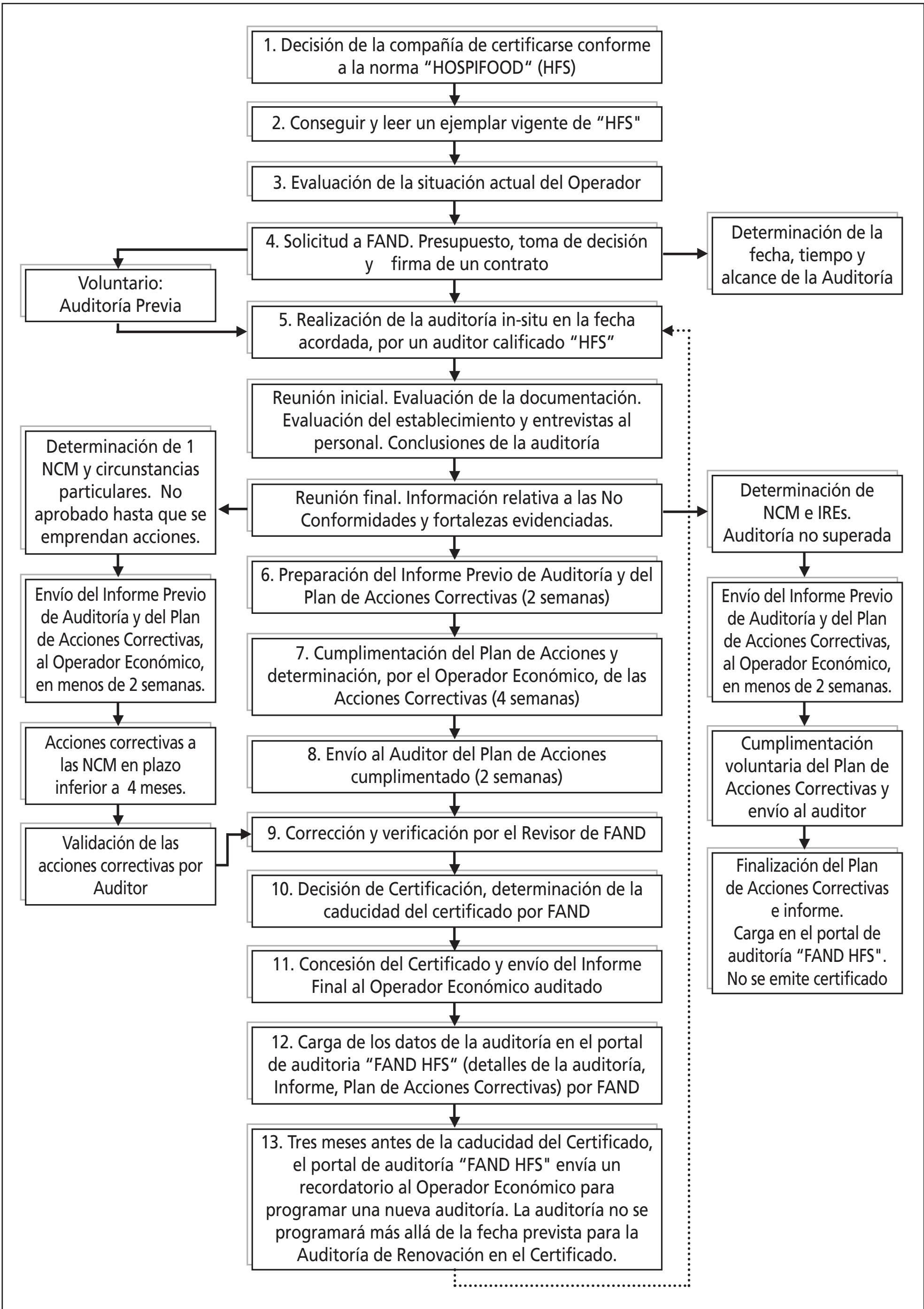
El HFS es una norma para auditar a proveedores de productos alimenticios y alimentarios, cuyo destino serán los servicios de restauración de los hospitales, colegios y otros establecimientos de restauración social, y siendo aplicable solo a empresas fabricantes, envasadoras, almacenistas y distribuidoras de productos alimenticios y alimentarios. El HFS no será aplicable a las empresas de importación sin almacén.

El HFS no será aplicable en empresas que no tengan actividad con servicios de restauración de hospitales, colegios y otros establecimientos de restauración social.

ANEXO A.2: Categorías de Producto

Categoría de productos	*Nombre de la Categoría de productos*
Categoría 1	Cárnicos
Categoría 2	Pesca
Categoría 3	Lácteos y Helados
Categoría 4	Huevos
Categorías 5	Aceites y Grasas comestibles
Categoría 6	Comidas preparadas, Cocinas Centrales, Alimentación Especial y Complementos Alimenticios
Categoría 7	Cereales, Harinas y Derivados
Categoría 8	Vegetales y Derivados, Edulcorantes Naturales, Miel y Derivados, Condimentos, Especias, Alimentos Estimulantes, Especies Vegetales para Infusiones y sus Derivados, Aditivos, Aromas, Enzimas y Coadyuvantes Tecnológicos
Categoría 9	Aguas de Bebida Envasadas y Hielo, Bebidas No Alcohólicas y Bebidas Alcohólicas
Categoría 10	Almacenistas, Distribuidores, Envasadores, Importadores y Empresas de Transporte
Categoría 11	Materiales y Objetos en contacto con alimentos
Categoría 12	Productos de Limpieza y Desinfección
Categoría 13	Ropa y Zapatos de Trabajo

ANEXO A.3: Proceso de Certificación



ANEXO B.1: Visión General de la Auditoría

Evaluación de Requisitos

Resultado	*Explicación*	*Puntos*
A	Conformidad total	3 puntos
B (desviación)	Conformidad casi total	2 puntos
C (desviación)	El requisito no ha sido Implantado	0 puntos
RE puntuado	El requisito no ha sido Implantado IRE	Se sustrae un 45% de la máxima puntuación total posible
No Conformidad Mayor (NCM)	Cuando existe una deficiencia sustancial en el cumplimiento de los requisitos de la Norma, lo que incluye seguridad alimentaria y también los requisitos legales aplicables en los países de producción y de destino. También se puede otorgar una no conformidad mayor cuando la no conformidad identificada puede implicar un peligro serio para la salud de los consumidores. Una NCM se puede otorgar contra cualquier requisito, a excepción de los RE.	Se sustrae un 10% de la máxima puntuación total posible
N/A	No aplicable. Requisito no aplicable para una empresa.	Los requisitos N/A se excluyen de los cálculos para obtener la puntuación final

Puntuación y Concesión del Certificado

Resultado de la auditoría	*Estado*	*Acciones a llevar a cabo por el auditado*	*Tipo de informe*	*Certificado*
Al menos 1 IRE	No aprobado	Acciones en 2 semanas y acordar nueva auditoría inicial máximo 4 meses después	El informe indica el estado	No
>1 NCM y/o <55% de cumplimiento de los requisitos	No aprobado	Acciones en 2 semanas y acordar nueva auditoría inicial máximo 4 meses después	El informe indica el estado	No
Máximo 1 NCM y <55% de cumplimiento de los requisitos	No aprobado a no ser que se emprendan acciones	Enviar plan de acciones antes de 2 semanas desde la recepción del informe previo. Auditoría extraordinaria máximo 4 meses después	El Informe Incluye el plan de acciones e indica el estado	Certificado, dependiendo de los resultados de la auditoría extraordinaria
La puntuación total es ≥55 y <75%	Aprobado para el nivel avanzado tras la recepción del plan de acciones	Enviar plan de acciones antes de 4 semanas desde la recepción del informe previo	El Informe Incluye el plan de acciones e indica el estado	Sí, certificado de nivel avanzado de 18 meses de validez
La puntuación total es ≥75%	Aprobado para el nivel superior tras la recepción del plan de acciones	Enviar plan de acciones antes de 4 semanas desde la recepción del informe previo	El Informe Incluye el plan de acciones e indica el estado	Sí, certificado de nivel superior de 24 meses de validez

Frecuencia de Auditoría

Nivel del certificado	*Para todos los productos*
Nivel avanzado	12 meses
Nivel superior	24 meses

ANEXO B.2: Informe de Auditoría

HOSPIFOOD (HFS)
Versión 1.0, febrero 2014
Informe de Auditoría

Resultado:
La empresa "Pescaderías Madrileñas SL" cumple con los requisitos de la Norma HOSPIFOOD (HFS) Versión 1.0.

Obtuvieron un:

Nivel Avanzado (Superior)
.•.%

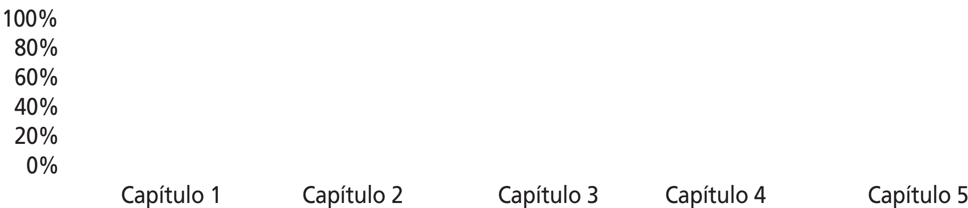
Fecha de la auditoría de renovación: 18 meses (24 meses)

Resumen:

	Capítulo 1	**Capítulo 2**	**Capítulo 3**	**Capítulo 4**	**Capítulo 5**
	Instalaciones	***Pre-Requisitos***	***APPCC***	***Control de Proceso y Prod.***	***SGIA***
IRE	0	0	0	0	0
NCM	0	0	0	0	0
A	4	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0

Observaciones relativas a las NCM e IRE:

Tabla de resumen general, por capítulos:



Capítulo 1: Instalaciones

Resumen de las desviaciones y no conformidades encontradas relativas al Capítulo 1:

Nº	*Referencia*	*Requisito HFS*	*Evaluación*	*Explicación*
1.	1.1.2.1			
2.	1.3.2			

Resumen del Capítulo

Nº	*Referencia*	*Requisito HFS*	*Evaluación*	*Explicación*
1.				
2.				

Informe detallado de auditoría

Nº	*Referencia*	*Requisito HFS*	*Evaluación*	*Explicación*
1.				
2.				

Capítulo 2: ...

ANEXO B.3 Plan de Acciones Correctivas

Nombre y dirección de la empresa auditada

El plan de acciones correctivas debe ser devuelto al auditor antes de: 01/06/201X

Número del requisito	*Requisito HFS*	*Puntuación*	*Explicación (por el auditor)*	*Acción correctiva (por la empresa)*	*Responsabilidad/ Fecha y estado de la implantación (por la empresa)*	*Aceptación del auditor*

ANEXO B.4. Requisitos Mínimos del Certificado HFS

Por la presente, **FAND** confirma que

Nombre de la empresa auditada
Dirección

(número de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos)
(Sede central)

para la/s categoría/s de producto

Número de código de la/s categoría/s de producto
Alcance de auditoría

cumple con los requisitos establecidos en el
HOSPIFOOD (HFS)
Versión 1.0, febrero 2014
a Nivel Avanzado / Superior

Núm. de registro del certificado:
Fecha de auditoría:
Fecha de emisión del certificado:
Certificado válido hasta el:
Próxima auditoría antes del:
Fecha y lugar

Nombre y firma de la persona responsable de

FAND





Fundación Andaluza de Nutrición y Dietética
C/ Pages del Corro, 80, 3ª Planta – 41010 - Sevilla

ANEXO C: Glosario

Las definiciones que no aparecen en este glosario pueden encontrarse en los reglamentos y directivas relacionadas con la inocuidad de los alimentos. En lo referente a esta norma, las definiciones que aplicarán y deberán respetarse son las siguientes:

Alérgeno: Alimento que puede causar una reacción dañina provocada por una respuesta inmunológica. Los alérgenos definidos son:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
   a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa;
   b) maltodextrinas a base de trigo;
   c) jarabes de glucosa a base de cebada;
   d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
   a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
   b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
   a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinada;
   b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
   c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
   d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
   a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
   b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras *(Amygdalus communis L.),* avellanas *(Corylus avellana),* nueces *(Juglans regia),* anacardos *(Anacardium occidentale),* pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil *(Bertholletia excelsa),* alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia *(Macadamia ternifolia)* y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad u otra situación Indeseable. Incluye el análisis de las causas y se toma para prevenir que vuelva a ocurrir.

Actualización: Actividad inmediata y/o planificada para asegurar la aplicación de la información más reciente.

Aditivo alimentario: toda sustancia que normalmente no se consuma como alimento en sí misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada (con un propósito tecnológico) a un alimento durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento tenga por efecto, o quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento.

No se considerarán aditivos alimentarios: los monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos utilizados por sus propiedades edulcorantes, ni los alimentos que los contengan; los alimentos, ya sea deshidratados o concentrados, incluidos los aromatizantes, incorporados durante la fabricación de alimentos compuestos por sus propiedades aromáticas, sápidas o nutritivas y con un efecto colorante secundario; las sustancias utilizadas en los materiales de recubrimiento o revestimiento que no formen parte de los alimentos y que no estén destinadas a ser consumidas con ellos; los productos que contengan pectina y estén derivados de pulpa de manzana deshidratada o pieles de cítricos o membrillos, o de una mezcla de ambos, por la acción de un ácido diluido seguida de una neutralización parcial con sales de sodio o potasio (pectina líquida); las gomas base para chicle; la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado con enzimas amilolíticas; el cloruro de amonio; el plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, la proteína láctea y el gluten; los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales sin función tecnológica; los caseinatos y la caseína; y la inulina;

Agua Apta para el Consumo: el agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano; en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano; y en el Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía.

Alimento o Producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

Alimento incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE.

Alimento no incluye: los piensos; los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano; las plantas antes de la cosecha; los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE y 92/73/CEE del Consejo; los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo; el tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo; las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971; y los residuos y contaminantes.

Alimento envasado: cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata;

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para poder decidir cuáles son importantes para la inocuidad alimentaria y, por tanto, planteados en el plan del sistema APPCC.

Análisis del riesgo: Un proceso consistente en tres componentes: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

Aromas: los productos no destinados al consumo como tales y que se añadan a los alimentos para darles un olor o un sabor o para modificar su olor o sabor, o los productos hechos o constituidos de las siguientes categorías: sustancias aromatizantes, preparados aromatizantes, aromas obtenidos mediante procedimientos térmicos, aromas de humo, precursores de aromas u otros aromas o mezclas de aromas.

APPCC: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad alimentaria.

Auditoría: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría.

Auditoría Interna: Proceso general de auditoría, para toda la actividad de la empresa, ejecutada por o en nombre de ésta, con fines internos.

Cadena alimentaria: Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo. También incluye la producción de materiales destinados a estar en contacto con los alimentos o con las materias primas.

Calibración: Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones específicas, la relación entre los valores de la magnitud indicados por un instrumento de medida o sistema de medición, o valores representados por un material de medida o un material de referencia, y los valores correspondientes de la magnitud realizados con estándares.

Campo visual: todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión.

Campo visual principal: el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria.

Carne: las partes comestibles de los animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos, aves de corral, aves de cría, conejos, liebres y roedores, incluida la sangre.

Carne picada: la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1% de sal.

Carne separada mecánicamente: el producto obtenido extrayendo la carne de los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.

Cliente: Empresa o persona a la que se venden productos, ya sea como producto acabado o como intermedio que formará parte de un producto acabado.

Coadyuvante tecnológico: toda sustancia que no se consuma como alimento en sí misma, que se utilice intencionalmente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y que pueda dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final.

Colectividades: cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

Consumidor final: Consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Contaminación: Introducción o presencia de un peligro en un alimento o en el entorno alimentario. Incluye contaminación física, química y biológica. Contaminación también puede significar la migración de sustancias de los materiales de envasado a los alimentos.

Corporativo: De la empresa

Corrección: Acción tomada para eliminar una no conformidad o una desviación detectada.

Denominación habitual: cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración.

Denominación descriptiva: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;

Desviación: Incumplimiento de un requisito que no genera un impacto en la seguridad alimentaria de los productos y procesos relacionados. En HFS, los requisitos que presentan desviaciones se puntúan con una B ó C.

Diagrama de flujo: Presentación esquemática y sistemática de la secuencia de etapas, u operaciones que se llevan a cabo para la producción o fabricación de un producto alimenticio, y de su interacción.

Dirección: Equipo de gestión ejecutiva de una empresa.

Empresa: La organización en general.

Empresa alimentaria: toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Establecimiento: Una unidad de la empresa

Esterilización: Proceso térmico aplicado a un producto en su envasado final con el objetivo de producir productos comercialmente estériles con una vida comercial larga a temperatura ambiente.

Etiqueta: los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.

Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento.

Operador de empresa alimentaria: las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

Fecha de duración mínima de un alimento: la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.

Fórmula: Descripción exhaustiva de cantidad y calidad de materias primas que deben utilizarse para procesar los productos, tal y como lo requieren las especificaciones del usuario.

Hojas de datos de seguridad de materiales: La información recogida en las hojas de datos de seguridad está principalmente dirigida a usuarios profesionales y debe permitirles tomar las medidas necesarias relacionadas con la protección de la salud, de la seguridad y del medio ambiente en el lugar de trabajo. La hoja de datos de seguridad puede suministrarse en papel o electrónicamente, siempre que el destinatario disponga de los medios necesarios para su recepción.

Ingrediente: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes;

Inocuidad alimentaria: Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

Inspección en fábrica: La inspección en fábrica cubre aspectos específicos y puede ser llevada a cabo por cualquier persona apropiada o por agentes del control oficial. Esto implica visitas periódicas a cualquier área, con cualquier propósito, para verificar la conformidad (higiene, control de plagas, control del producto, fabricación, peligros como cuerpos extraños, control del entorno, etc.).

Límite Crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad de la inaceptabilidad. Los límites críticos se establecen para determinar si un PCC sigue bajo control. Si se excede o infringe un límite crítico, a los productos afectados se los considera potencialmente no inocuos.

No conformidad: Incumplimiento de un requisito especificado. Una no conformidad puede derivarse del incumplimiento de la legislación, o bien de requisitos de seguridad alimentaria, de los clientes, o internos. En HFS, constituyen no conformidades las no conformidades mayores (NCM) y los RE puntuados con una C (IRE).

Observación in-situ: Estará organizada por FAND, bajo la responsabilidad del formador HFS, antes de que el auditor solicite la calificación HFS. Alguna persona de HFS acompañará al auditor durante la auditoría con el objetivo de evaluar su competencia.

En el dossier de solicitud del auditor (enviado posteriormente a las oficinas de FAND), el auditor detallará el nombre da la empresa, la fecha de la auditoría y el nombre de la persona que evaluó al auditor.

OMG: El organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural.

Ovoproductos: los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados.

Pasteurización: Proceso aplicado a un producto con el objetivo de minimizar posibles riesgos para la salud por microorganismos patógenos asociados con el producto, y que produce cambios mínimos físicos, químicos y organolépticos en el producto.

Peligro: Agente físico, químico o biológico presente en un alimento, o la condición en que éste se halla, que puede ocasionar un efecto adverso para la salud. Los alérgenos forman parte de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Preparados de carne: la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.

Procedimiento: Manera especificada de llevar a cabo una actividad o proceso. Los procedimientos estarán implantados y la elaboración de procedimientos se consigue mediante documentos o descripciones del proceso.

Productos cárnicos: los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.

Productos de la Pesca: todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas, todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales.

Productos de la pesca transformados: productos transformados resultantes de la transformación de productos de la pesca o de la nueva transformación de dichos productos transformados.

Productos lácteos: los productos transformados como resultado de la transformación de la leche cruda, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados.

Productos transformados: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

Productos sin transformar: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Punto de control (PC): Punto identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducción o proliferación de un peligro para la seguridad alimentaria en el producto y/o el entorno. Un PC puede considerarse como un Programa de Prerrequisitos Operativos (PRPO), según se define en la norma ISO 22000: 2005.

Punto de control crítico (PCC): Etapa en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Recuperación de producto: Toda medida destinada a recobrar un producto peligroso que el productor o el distribuidor haya suministrado o puesto a disposición del consumidor.

Requisitos del producto: Los requisitos del producto incluyen: inocuidad y legalidad del producto, elaboración y especificación.

Retirada de producto: Toda medida destinada a impedir la distribución y la exposición de un producto peligroso así como su oferta al consumidor.

Revisor: Persona de FAND a cargo de valorar los informes de auditoría HFS antes de tomar una decisión sobre la certificación.

Las labores del revisor, serán como mínimo:

- Comprobar la coherencia general de los informes de auditoría.
- Comprobar que los informes de auditoría estén correctamente cumplimentados.
- Comprobar que los resultados estén bien descritos y las justificaciones sean relevantes.
- Comprobar si las acciones correctivas propuestas por la empresa auditada han sido validadas por el auditor (o por un representante de la entidad de certificación) y son relevantes.

Las revisiones serán debidamente documentadas.

Riesgo: Una función de probabilidad de un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro en un alimento.

Seguimiento: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas implantadas están funcionando según lo previsto.

Sistema: Conjunto de elementos mutuamente relacionados o que interactúan. Un sistema es un rumbo de acción planificado y estructurado de manera sostenible. En función de la complejidad, se recomienda su documentación. Un sistema incluye: documentación, descripción de procesos, control/vigilancia, acción correctiva, plano de la instalación.

Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

Trazabilidad: La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Validación: Obtención de evidencia de que las medidas de control gestionadas por el Plan APPCC y por los prerrequisitos son capaces de ser eficaces.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.

Vigilancia: Secuencia planificada de observaciones o medida de parámetros de control para valorar si un PCC está bajo control.

health care
Campofrío

Cremas y purés

Solución natural para personas con problemas de masticación y deglución



Elaborados con los mejores ingredientes de nuestra dieta mediterránea.
Con aceite de oliva.

Aptos para cocina fría y/o caliente.

ADAPTADO A LAS **NECESIDADES** DE UN **ADULTO**

Cremas

- Crema de Calabacín
- Crema de Champiñón
- Crema de Zanahorias
- Crema de Puerros
- Crema de Espárragos
- Crema de Verduras
- Crema de Calabaza



Purés

- Pollo, Zanahorias, Judías y Patatas
- Cerdo, Lentejas y Verdura
- Ternera, Verduras y Arroz
- Cerdo y Verduras
- Ternera, Garbanzos y Verduras
- Merluza y Verduras
- Pollo, Arroz y Verduras
- Lenguado, Calabacín, Zanahorias y Patatas
- Pavo, Zanahorias, Calabacín y Patatas
- Huevo, Calabacín, y Patatas
- Pollo, Judías Verdes y Patatas
- Lenguado, Judías Verdes y Patatas
- Ternera y Verduras
- Huevo, Zanahorias, y Patatas
- Pescado Blanco, Zanahoria y Arroz

Productos frescos y naturales • Alto valor nutricional • Sin Gluten, Sin Lactosa e Hiposódicos
Texturas homogéneas • Amplia variedad de sabores y colores • Calentar y listo

Para más información: 902 077 000 • healthcare@campofrio.es • www.campofrio.es



Con los avales de







Sociedad Española de
Geriatría y Gerontología

PRODUCTO

Acedías *(Docologlossa cuneata)*

Descripción del producto

Acedías ultracongeladas, presentadas con cabeza y sin eviscerar. Las piezas deben pesar entre 125-150 gr.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Anillas de calamar *(Loligo vulgaris)*

Descripción del producto

Calamar limpio, en anillas con glaseo inferior al 10%.

Categoría de frescura del molusco cefalópodo:

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Anillas de pota *(Illex argentinus, Toradores spp, Loligo spp, Dosidicus spp, Ommastrephe spps.)*

Descripción del producto
Potas limpias, en anillas con glaseo inferior al 10%, ultracongelado.

Categoría de frescura del molusco cefalópodo:
- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto muy firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Atún en bloques *(Thunnus thinnus, Thunnus albacares, Thunnus obesus)*

Descripción del producto

Atún ultracongelado presentado en bloques con protección de las quemaduras del frío con glaseado (<10%).

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Protegidas del frío con películas de plástico.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Atún entero *(Thunnus thinnus, Thunnus albacares, Thunnus obesus)*

Descripción del producto

Atún ultracongelado presentado entero eviscerado y descabezado en piezas de 25-50 kg

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Opérculos: plateados
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Protegidas del frío con películas de plástico.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filetes de atún *(Thunnus thinnus, Thunnus albacares, Thunnus obesus)*

Descripción del producto

Lomos de atún, de 200 gr. de peso, ultracongelado presentado en lomos sin piel ni espinas, con protección de las quemaduras del frío con glaseado (<10%).

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de bacalao *(Gadus morhua)*

Descripción del producto

Filetes de bacalao ultracongelado, presentada en filetes con piel. Las piezas deben pesar más de 1 kg.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado, u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas o glaseadas (<10% agua) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Boquerón fresco *(Engraulis encrasicholus)*

Descripción del producto

Boquerones frescos, de talla mínima superior a 10cm con vísceras y con cabeza

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Opérculos: plateados
- Ojo: convexo, pupila azul negruzca brillantes, párpado transparente
- Branquias: color rojo vivo a purpura uniforme, sin mucosidad
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo.
- Libres de parásitos y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Cazón congelado *(Galeorhinus galeus; Prionace glauca)*

Descripción del producto

Cazón o caella congelada, cortada en rodajas o tacos ultracongelado/a .

- lor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico,, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Choco *(Sepia spp.)*

Descripción del producto

Choco limpio, sin glasear, ultracongelado.

- Categoría de frescura del molusco cefalópodo:
- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto muy firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Tentáculo resistente al arranque.
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filetes de corvina *(Familia Sciaenidae)*

Descripción del producto

Filete de corvina congelada. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Dorada fresca *(Sparus aurata)*

Descripción del producto

Dorada fresca, de peso 250-300gr con vísceras y con cabeza

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libres de parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Filete de dorada fresca *(Sparus aurata)*

Descripción del producto

Filete de dorada fresca, de peso de 180-220 gr.,

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Filete de fletan *(Hippoglossus hippoglossus)*

Descripción del producto

Filete de fletan o habut ultracongelado, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr.

- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de fogonero *(Pollachius Virens)*

Descripción del producto

Filete de fogonero ultracongelada, presentada en filetes sin piel. En piezas de más de 1 kg.

- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envueltas en magterial plástico, ninterfoliadas o glaseadas (<10% agua) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Gamba arrocera cruda congelada *(Parapenaeus sp)*

Descripción del producto

Gamba sin cocer, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 8 gr la unidad.

Categoría de frescura crustáceos:

- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico y embaladas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Gamba arrocera fresca *(Parapenaeus sp)*

Descripción del producto
Gamba sin cocer, sin pelar, fresca, de peso igual o superior a 12 gr la unidad.

Categoría de frescura crustáceos:
- Caparazón brillante.
- Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
En envase de poliuretano, con hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Gamba congelada *(Parapenaeus sp)*

Descripción del producto

Gamba sin cocer, sin pelar, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 12 gr la unidad.

Categoría de frescura crustáceos:

- Caparazón brillante.
- Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Gamba fresca *(Parapenaeus sp)*

Descripción del producto
Gamba sin cocer, sin pelar, fresca, de peso igual o superior a 12 gr la unidad.

Categoría de frescura crustáceos:
- Caparazón brillante.
- Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
En envase de poliuretano, con hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Gamba pelada cocida *(Parapenaeus sp; Solenocera Melantho; Metapenaeus sp; Penaeus sp)*

Descripción del producto

Gamba cocida, de peso igual o superior a 8 gr la unidad..

Categoría de frescura crustáceos:
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Langostino congelado *(Penaeus kerathurus; Penaeus esculentus)*

Descripción del producto

Langostino congelado sin cocer, sin pelar, sin glaseo, ultracongelado, de peso igual o superior a 20 gr la unidad.

Categoría de frescura crustáceos:

- Caparazón brillante.
- Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Tratamiento con radiación ionizante

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Langostino congelado cocido *(Penaeus kerathurus; Penaeus esculentus)*

Descripción del producto
Langostino cocido, sin pelar, sin glaseo, ultracongelado, de peso igual o superior a 20 gr la unidad.

Categoría de frescura crustáceos:
- Caparazón brillante.
- Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Lenguado 125 gr. *(Solea solea)*

Descripción del producto

Lenguado ultracongelado, presentado con cabeza y sin eviscerar. Las piezas deben pesar entre 125-150 gr

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Lenguado ración *(Solea solea)*

Descripción del producto

Lenguado ultracongelado, presentado con cabeza y sin eviscerar. Las piezas deben pesar entre 175-250 gr

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Lubina fresca *(Dicentrarchus labrax)*

Descripción del producto

Lubina fresca, de peso 250-300gr con vísceras y con cabeza

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de manchas de sangre, parásitos y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Marrajo *(Isurus oxyrinches)*

Descripción del producto

Marrajo ultracongelado, presentado en bloque o en cortes transversales circulares, provenientes de marrajos de 30-60 kg

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, glaseadas (<10%) agua) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Mejillón cocido congelado sin concha *(Mytilus edulis; Mytilus galloprovincialis; Mytilus sp)*

Descripción del producto

Carne de mejillón cocido sin concha, limpio, sin glasear, ultracongelado, de peso igual o superior a 10 gr la unidad

Que ha sufrido tratamiento térmico, antes de la apertura de la concha, para facilitar la separación de la carne y posterior ultracongelación

Categoría de frescura del molusco bivalvo:

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Musculo de aspecto firrme y no pulposa.
- Color amarillento.
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas y exento de otras materias extrañas

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de merluza con piel *(Merluccius spp)*

Descripción del producto

Filetes de merluza ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 200-250 gr

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Merluza congelada *(Merluccius merluccius)*

Descripción del producto

Merluza ultracongelada, eviscerada y descabezada., de piezas que deben pesar más de 2,4 kg,

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico,, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de merluza sin piel *(Merluccius capensis)*

Descripción del producto

Filetes de merluza ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr

- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Rodaja de merluza con piel *(Merluccius merluccius)*

Descripción del producto

Merluza ultracongelada, presentada en rodajas de 250 gr., proveniente de merluza entera eviscerada y descabezada., de piezas que deben pesar más de 2,4 kg,

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico,, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Migas de bacalao *(Gadus morhua)*

Descripción del producto

Migas de bacalao ultracongelado, obtenidas del fileteado y que serán utilizadas para consumo tras ser inspeccionadas y comprobar que son aptas para el consumo humano.

- Mínimo un 60 % de bacalao.
- Espinas un máximo de 11 %
- Piel un máximo del 15 %.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en cajas con un contenido neto mínimo de 2 kg. y embaladas en cajas de cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Filete de panga *(Pangasius hypophthalmus)*

Descripción del producto

Filete de panga ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr.

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de perca *(Lates niloticos)*

Descripción del producto

Filetes de perca ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 200-250 gr

- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico,, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Merluza o pescadilla fresca *(Merluccius merluccius, Merluccius senegalensis)*

Descripción del producto

Merluza fresca, de peso igual o superior a 1200gr, eviscerada y con cabeza

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Pez espada en bloques *(Xiphias gladius)*

Descripción del producto

Pez espada ultracongelado, presentado en bloques o en cortes transversales circulares, provenientes de Pez espada de 30-60 kg

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Protegidas del frío con películas de plástico.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de pez espada *(Xiphias gladius)*

Descripción del producto

Filetes de pez espada ultracongelado presentado en filetes de 200 gr

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Pijotas frescas *(Merluccius merluccius, Merluccius senegalensis)*

Descripción del producto

Pijotas fresca, de peso igual o superior a 120gr, eviscerada y con cabeza

- Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de refrigeración en su interior.

Filete de platija *(Platichtthys fleus)*

Descripción del producto

Filete de platija ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr.

- Olor: a aceite fresco, pimienta o tierra.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filete de rosada o pinza real entera *(Genipterus blacodes)*

Descripción del producto

Filetes de rosada ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar más de 1 kg Olor: algas marinas..

- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Salmón *(Salmo salar)*

Descripción del producto

Salmón fresco, de peso > a 3 kg sin vísceras y con cabeza

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Presentadas en envase de poliuretano perforado, cubierta de hielo y tapado..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Filetes de salmón *(Salmo salar)*

Descripción del producto

Filetes de salmón fresco, de peso > a 1 kg

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o glaseadas (<10%) y envasadas en cartón..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Trucha fresca *(Salmo trutta)*

Descripción del producto

Trucha fresca, de 250 gr eviscerada y con cabeza

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rigida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

En envase de poliuretano, con hielo y tapado..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Tubo de calamar *(Loligo vulgaris)*

Descripción del producto
Calamar limpio, sin glasear ultracongelado.

Categoría de frescura del molusco cefalópodo:
- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Tubo de pota *(Illex argentinus, Toradores spp, Loligo spp, Dosidicus spp, Ommastrephe spps.)*

Descripción del producto
Tubo de pota limpio, sin glasear, ultracongelado.

Categoría de frescura del molusco cefalópodo:
- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Envasado en material plástico, y embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.

Cerdo (solomillo, cinta de lomo, cabezada de lomo sin hueso, chuleta, jamón sin hueso, paleta sin hueso)

Descripción del producto

Filetes y carnes troceadas procederán exclusivamente de la pieza solicitda, no mezclándose filetes de otras piezas comerciales.

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
- Olor característico a carne, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y humeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes imporpias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sutancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referenica que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el pais de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

ECaracterísticas envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Canal de conejo

Descripción del producto

Canal de conejo sin visceras

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de conejo, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada.
- No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura en su interior.

Cordero (pierna y paletilla)

Descripción del producto

Filetes y carnes troceadas procederán exclusivamente de la pieza solicitda, no mezclándose filetes de otras piezas comerciales.

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
- Olor característico a carne, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y humeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes imporpias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sutancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referenica que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el pais de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Pavo (muslo y pechuga)

Descripción del producto

Las piezas de carne procederán exclusivamente de la pieza solicitda, no mezclándose con otras piezas comerciales.

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Canal de pollo, de pavita y de gallina

Descripción del producto

Canales con conformación normal, pudiéndose admitir que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando que se vea la carne a través de la piel.

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y humeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y practicamente libres de los no prominentes.
- No poseeran huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes imporpias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sutancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referenica que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el pais de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Pollo (pechuga, muslo, sobremuslo)

Descripción del producto

Las piezas de carne procederán exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose con otras piezas comerciales.

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Ternera categoría extra (solomillo y lomo), categoría 1ª A (babilla, tapa, cadera, contra y redondo), categoría 1ª B (aguja, espalda, pe, culata de contra, rabillo de cadera, codillo o morcillo)

Descripción del producto

Filetes y carnes troceadas procederán exclusivamente de la pieza solicitda, no mezclándose filetes de otras piezas comerciales.

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
- Olor característico a carne, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y humeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes imporpias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sutancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referenica que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el pais de la sala de despiece.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Albóndigas

Descripción del producto

Producto cárnico, blando, elaborado a partir de carne picada de pollo, con especias y aditivos. Con forma de bola de diámetro aproximado de 3 cm y un peso aproximado de 25 gramos por unidad..

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en bolsa de plástico y embalado en cajas de cartón..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Chopped pavo

Descripción del producto

Producto preparado esencialmente con carne de pavo autorizada, limpia de restos, que se ha sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Chorizo extra

Descripción del producto

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración. Los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitud variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

El producto presentado será de calidad extra o primera, con un peso aproximado de 1,7 kg.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Croquetas de jamón/de pollo, Nuggets de pollo, Pollo relleno

Descripción del producto

Son los productos resultantes de una preparación culinaria no completada, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan tratamiento adicional. Estos platos se compondrán de productos animales o vegetales, o combinación de estos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en bolsa de plástico y embalado en cajas de cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Flamenquín de jamón serrano

Descripción del producto

Es un producto cárnico de forma cilíndrica irregular, formado por Lomo de Cerdo y Jamón Curado, de unos 15.5 cm y un peso aproximado de 125 gr. La pieza formada se empana con huevo pasteurizados y finalmente con pan rallado.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en bolsa de plástico y embalado en cajas de cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Hamburguesas de cerdo y hamburguesas de pollo

Descripción del producto

Preparado de carne elaborado a partir de carne picada destinado a ser consumido cocinado. Se denomina «preparados de carne» a los productos elaborados con la carne fresca, aptas para el consumo humano, provenientes de las especies bovinas (incluidas las especies Bubalus bubalis y Bison bison), porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos, gallinas, pavos, patos, pintadas, ocas, conejos, caza de granja y caza silvestre, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en bolsa de plástico y embalado en cajas de cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Jamón cocido extra

Descripción del producto

Producto preparado con piezas de carne identificables, correspondientes al despiece de las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo. Sin carne triturada, sin huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos. Su principal característica es ser bajo en sal. Tratado por calor hasta la total coagulación de sus proteínas cárnicas. Será de categoría extra y en los formatos de 7 kg. y 130 gr. Aproximadamente.

Firme y compacta al tacto, de forma característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envolvente que los contenga. Masa y dimensiones variables. ElLa superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Olor y sabor.- En función de los condimentos y especias utilizadas.

El producto presentado será de categoría extra y libre de gluten y lactosa en su composición

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Jamón serrano (centro)

Descripción del producto

Centros de jamón curado con corteza perfilada en V. La curación mínima es de 7 meses. Posteriormente se realiza el deshuesado y el envasado al vacío. Con las siguientes características:

Peso de la pieza entre 4 y 5 kg., envasada al vacío

- Condiciones organolépticas propias de este artículo, sin olores ni sabores extraños
- Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas establecidas por la legislación vigente para este tipo de derivados cárnicos.

Obtenido a partir del deshuesado artesanal de jamones. La materia prima que se emplea son jamones seleccionados por su peso y conformidad. Los jamones proceden de los animales aptos para el consumo, sacrificados en mataderos y salas de despiece homologados para el comercio según Directiva 64/433/CEE

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Lomo adobado

Descripción del producto

Es el producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsii» del cerdo o con un solo trozo de dicha pieza libre de tendones sometido a la acción de la sal adicionada o no de especies y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico siendo posteriormente protegido por un envolvente autorizado.

- Consistencia: Firme y compacta al tacto. Forma Cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada. Calibre y longitud: variables. Aspecto del corte: Homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculos unidos.
- Olor y sabor: Característicos de las especias, condimentos, aromas y saborizantes naturales utilizados.

La categoría será extra

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Morcilla de cebolla

Descripción del producto

Embutido de consistencia blanda o semiblanda, crudos o cocidos, en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado, carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa ancha.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Panceta

Descripción del producto

Se entiende por tocino sajado el producto cárnico constituido por el tejido subcutáneo graso y graso entreverado, con o sin piel, obtenido en el despiece de la canal de cerdo, sometido a salazón seca y opcionalmente a condimentación.

Según su procedencia anatómica, el tocino salado se denominará:

- Tocino de lomo, salado: Procede del tocino obtenido de la región dorso-lumbar.
- Tocino de panceta, salado: Procede del tocino entreverado obtenido de las regiones costal y ventral.
- Tocino de papada, salado: Procede del tocino obtenido de la región del cuello y músculos ínferiores del mismo.

De consistencia variable, la forma será en función de la procedencia anatómica definida anteriormente. El espesor será variable. El color, blanco, blanco rosáceo o blanco amarillento, con olor y sabor característicos

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Paté

Descripción del producto

Producto elaborado a base de hígado picado, procedente de pato, oca, cerdo o vacuno, mezcladas con grasa de ave o de cerdo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

El producto se presentará en monodosis.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pechuga pavo

Descripción del producto

Producto elaborado con pechugas de pavo que han sido sometidas en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura de coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas, limpias de restos y libres de grasa en un 99%. Categoría extra. Se presentará envasada al vacío en envases adecuados según las normas legales vigentes sobre envasado. Presentación en envases al vacío de 4 a 7 Kg

La carne separada mecánicamente de pavo, limpias de grasas, cartílagos y hematomas, procedentes de animales aptos para el consumo, sacrificados en mataderos de aves homologados para el comercio intracomunitario, según Directiva 64/433/CEE Se obtendrán a partir de carnes magras de dicha especie, cocidas, con o sin grasa, picadas o no y con condimentos (sal, especias, etc.) y aditivos autorizados en las dosis previstas y autorizadas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Salchicha tipo frankfurt

Descripción del producto

Embutido escaldado, elaborados con carne de cerdo, vacuno, pavo o pollo o sus mezclas y grasa de cerdo, finísimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado. Cuando el escaldado se verifica antes que el ahumado, el derivado se denomina salchcia tipo "viena"

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Salchichón extra

Descripción del producto

Se entiende por salchichón la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentaran el olor y sabor característicos que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

El producto presentado será de calidad extra o primera, con un peso aproximado de 1,7kg

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas al vacío.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

San Jacobo

Descripción del producto

Es un producto cárnico de forma rectángular, formado por fiambre de magro de cerdo de unos 11.5 cm y un peso aproximado de 95.0 gr. La pieza formada se empana con huevo y leche pasteurizados y finalmente con pan rallado.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en bolsa de plástico y embalado en cajas de cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Sobrasada

Descripción del producto

Embutido crudo, blando y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, tocino y condimentos, sometido al adobado, amasado y maduración antes de llenado en tripa y posterior desecación.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

El producto se presentará en monodosis.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Base precocinada para pizza

Descripción del producto

Base en forma de torta elaborada con harina de trigo, agua y levadura utilizada para la preparación de pizza.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los productos se presentarán embolsados y embalados en cajas de cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Biscotte, pan tostado o pan coast

Descripción del producto

Pan especial que, después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado individualmente en formatos de

20 grs. con sal.
20 grs. sin sal.
40 grs. con sal.
40 grs. sin sal.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en monodosis

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Bollería ordinaria con y sin azúcar

Descripción del producto
Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masas de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado, puede contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados. Con edulcorante o azúcar (según tolerancia de los pacientes). Se valorará preferentemente los que no usen grasa y no podrán contener ácidos grasos hidrogenados de forma industrial.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentaran en envases individuales con un peso aproximado de 60 - 65 gr. Los sin azúcar en envases de 50 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Galleta María con y sin azúcar

Descripción del producto

Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Monodosis de 25 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Harina de maíz

Descripción del producto

Procedente de la operación mediante la cual los granos de cereales, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre si por medios mecánicos.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formatos de 5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Harina de trigo

Descripción del producto

Procedente de la operación mediante la cual los granos de cereales, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre si por medios mecánicos.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formatos de 5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Magdalena, sobaos y bizcochos con y sin azúcar

Descripción del producto

Elaborados con harina, azúcar (las con azúcar) y huevos, batidos a gran velocidad para conseguir que monte adecuadamente, depositándose en moldes o en chapa lisa para su horneado.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentaran en envases individuales con un peso aproximado de 65 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pan

Descripción del producto

Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria. Envasadas individualmente en formatos de

60 grs. con sal.	60 grs. sin sal.
40 grs. con sal.	40 grs. sin sal.

Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y de gluten, serán las siguientes:

a) Color de la miga: blanca, crema o amarillenta.
b) Color de la corteza: dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas.
c) Olor agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal.
d) Sabor agradable característico: ni agrio ni amargo.
e) La corteza al tacto será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza.
f) Textura: la miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas individualmente

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pan de molde

Descripción del producto

Aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde. Se presentará en cada centro a criterio de éste o en envases de 60 gr. o en envase colectivo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas en bolsa plástica

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pan especial

Descripción del producto

Pan elaborado con la cualidad de no llevar sal, no llevar levadura, llevar grasas o algún otro complemento canario o la forma de moldeado.

60 grs. con sal.
60 grs. sin sal.
40 grs. con sal.
40 grs. sin sal

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas individualmente.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pan integral

Descripción del producto

Pan elaborado con harina integral o a partir de grañones convenientemente tratados. Envasadas individualmente en formatos de

60 grs. con sal.
60 grs. sin sal.
40 grs. con sal.
40 grs. sin sal

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Las piezas estarán envasadas individualmente

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pan rallado

Descripción del producto

Producto resultante de la trituración industrial del pan. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en materiales autorizados.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Pastas alimenticias

Descripción del producto

Productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas ó harinas procedentes de trigo duro, trigo semiduro ó trigo blando ó sus mezclas y agua potable.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formatos de 5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Surtido navideño (turrones y mazapanes)

Descripción del producto

Formado por productos de almendra y como mínimo llevará:

- Turrón duro entendido como la masa obtenida por cocción de miel y azúcares con ó sin clara de huevo ó albúmina con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas ó con piel.
- Turrón blando entendido como la masa obtenida por cocción de miel y azúcares con ó sin clara de huevo ó albúmina con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas ó con piel.
- Mazapán entendido como la masa obtenida por amasado, con ó sin cocción, de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases y derivados.
- Polvorón o mantecado de almendra

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los productos presentados serán de variedad suprema, en envase individual y este envasados en bolsa o caja de ración de 300 gr aproximadamente los con azúcar y de 200 los sin azúcar

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Alcachofas al natural

Descripción del producto

Corazones de alcachofas. Es el producto obtenido a partir de capítulos de las variedades de "Cynara Scloymus L.", enteros ó cortados regularmente, desprovistos de tallo brácteas exteriores coriáceas. La forma de presentación puede ser empleada como "en mitades" ó "en cuartos". La categoría comercial será extra o primera .

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Atún en aceite con sal (envase HORECA)

Descripción del producto

Se elabora a partir de Atún (Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus) obteniéndose porciones de carne que mantienen

- su estructura muscular dispuestas en una capa de altura con presencia de trozos y migas en cantidad no superior al
- 18% del peso escurrido. Tras el empaque se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierra herméticamente y se esterilizan los envases.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán envases de 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Atún en aceite con sal

Descripción del producto

Se elabora a partir de Atún (Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus) obteniéndose porciones de carne que mantienen
su estructura muscular dispuestas en una capa de altura con presencia de trozos y migas en cantidad no superior al
18% del peso escurrido. Tras el empaque se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierra herméticamente y se esterilizan los envases

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán envases de 92 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Atún en aceite sin sal

Descripción del producto

Se elabora a partir de Atún (Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus) obteniéndose porciones de carne que mantienen

- su estructura muscular dispuestas en una capa de altura con presencia de trozos y migas en cantidad no superior al
- 18% del peso escurrido. Tras el empaque se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierra herméticamente y se esterilizan los envases.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán envases de 92 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Cerezas en almíbar

Descripción del producto
Conservas obtenidas a partir de frutos de calidad extra de "Prunus Avium L" ó "Prunus Cerasus y sus híbridos en la elaboración de en almíbar. En formatos de 110, 250 y 500 gr..

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/200

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán de 110, 250 y 500 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Champiñón

Descripción del producto
Conservas de champiñón obtenidas del género "Agaricus" (Syn.Psalliota). Champiñón entero, completo, compuesto por carpóforos ó sombrero y pedicelo.Champiñón laminado, cuando el champiñón han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal. La categoría comercial será extra o primera.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
11. El lote.
12. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
13. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Dulce de membrillo con y sin azúcar

Descripción del producto

Es el producto preparado a partir del fruto "Cidonia Vulgaria Pers", tamizado, y adicionada de azúcares o polialcoholes, y llevada a cocción hasta consistencia sólida. Deberá cortarse fácilmente con instrumento cortante, y no debe ser pegajoso ni gomosa al paladar. La categoría comercial será de primera.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
11. El lote.
12. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
13. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán de 50 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Espárragos blancos al natural

Descripción del producto

Espárragos ó espárragos enteros. Son los turiones del "Asparagus Officinalis L." constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm. Con categoría comercial extra o primera

Tallos de espárragos. Son las piezas sin cabeza, cortados transversalmente cuya longitud es inferior a 7 cm y superior a 1,5 cm y cuya categoría comercial será segunda.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán latas de 500 gr. y 1000 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Judías verdes troceadas al natural

Descripción del producto
Las conservas de judías verdes se obtienen a partir de los frutos tiernos de "Phaseolus Vulgaris L.,(judía común); "Phaseolus multiflorus Wild" (judía de España) (=Phaseolus Cocineus L.). Las judías verdes, previamente despuntadas y desprovistas de hebras resistentes pueden presentarse, enteras, cortadas. Categoría comercial primera.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Macedonia de frutas en almíbar

Descripción del producto

Es la elaboración de mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y cereza y son facultativos albaricoque, uva y piña. Cuando los componentes sean distintos o con otra presentación de las especificadas, se consideran "frutas variadas en almíbar".

La categoría comercial será extra o primera.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
11. El lote.
12. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
13. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán de 3 kg. y 225 gramos

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Maíz

Descripción del producto
Maíz dulce en grano muy tierno de la variedad superdulce.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
11. El lote.
12. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
13. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Melocotón en almíbar

Descripción del producto
Conserva de melocotón obtenida a partir de frutos sanos de "Prunus Persica Sielt Zucc" , cortados, deshuesados, pelados, calibrados, seleccionados, envasados y pasteurizados
en la elaboración de en almíbar. De categorica comercial extra o primera

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
11. El lote.
12. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
13. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán de 3 kg. y 225 gramos

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Mermelada de frutas con y sin azúcar

Descripción del producto

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas ó no, a la que se han incorpora azúcares o polialcoholes hasta conseguir un producto semilíquido ó espeso. La elaboración llevará el nombre de la fruta que lo compone. Tendrá una graduación final de 40º BRIX para las azucaradas y una proporción mínima de fruta del 50 %. La categoría comercial del producto presentado será extra y primera.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
11. El lote.
12. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
13. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán de 20 a 25 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Peras en almíbar

Descripción del producto

Conserva de pera obtenida a partir de frutos sanos de "Pyrus Communis", cortados, deshuesados, pelados, calibrados, seleccionados, envasados y pasteurizados en la elaboración de en almíbar. La categoría comercial será extra.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán de 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pimiento morrón en tiras y/o enteros

Descripción del producto

Son conservas de pimiento obtenidas a partir de frutos de "Capsicum Annum L.", los frutos se presentan pelados, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y practicamente libres de semillas, cortados de forma regular. Las tiras deben de tener la misma anchura. La categoría comercial será Primera.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Piña en almíbar

Descripción del producto
Piña en rodajas, preparada a partir de frutos de calidad extra, que son higiénicamente envasados en almíbar.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán de 3 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Piña en su jugo

Descripción del producto
Piña en rodajas, preparada a partir de frutos de calidad extra, que son higiénicamente envasados en su jugo.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán de 3 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Tomate frito

Descripción del producto

Conservas de tomate obtenidas de frutos de la variedad "Solanum Lycopersicum L.", los cuales deben ser frescos, sanos, maduros y carácterísticas organolépticas normales. Tomate frito:el tomate natural pelado,sin cáliz ni pedúnculo, sofrito con aceite de oliva. La categoría comercial será extra o primera.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Tomate triturado

Descripción del producto

Conservas de tomate obtenidas de frutos de la variedad "Solanum Lycopersicum L.", los cuales deben ser frescos, sanos, maduros y carácterísticas organolépticas normales. Tomate triturado, los frutos pelados, sin cáliz ni pedúnculo, se han triturado. La categoría comercial será extra o primera.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Zanahoria rallada

Descripción del producto
Conservas obtenidas a partir de raíces frescas de Daucus Carota L. Las zanahorias deberán haber sido previamente lavadas y peladas para eliminar las raicillas y la tierra. Se presentarán ralladas y en vinagre.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Los formatos presentados serán latas de 2.5 kg..

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Leche desnatada

Descripción del producto

Se entiende por leche UHT desnatada a la leche natural desnatada sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas.

El contenido en materia grasa será de porcentaje de un 0,50 % (m/m) como máximo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formato brick de 1L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Leche entera

Descripción del producto

Se entiende por leche UHT entera a la leche natural entera sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas..

El contenido en materia grasa será de un 3,50 % (m/m).

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formato brick de 1L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Leche fermentada con Lactobacillus casei

Descripción del producto

Leche fermentada con fermentos lácticos propios del yogur, Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus y Lactobacillus casei con vitaminas B6 y D; sin gluten y no más de 0,3 % de materia grasa y no más de 5% de hidratos de carbono en forma de monosacáridos y disacáridos.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases individuales de 100 cc..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Leche semidesnatada

Descripción del producto

Se entiende por leche UHT semidesnatada a la leche natural semidesnatada sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas.

El contenido en materia será de un porcentaje comprendido entre un 1,50 % (m/m) como mínimo y un 1,80 % (m/m) como máximo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formato brick de 1L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Leche UHT sin lactosa

Descripción del producto

Se entiende la leche natural semidesnatada a la que se le ha extraído la lactosa y sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formato brick de 1L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Leche sin lactosa de soja

Descripción del producto

Se entiende el producto procedente de derivados de las soja, con contenido medio de grasa del 1.5 al 2% (asimilable a leche semidesnatada) sin lactosa añadida y sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas. Al igual que la leche sin lactosa se dispensará para pacientes con intolerancia a la lactosa y en este caso para pacientes con alergia a las proteínas de leche vacuna.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formato brick de 1L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Nata UHT

Descripción del producto

Se entiende por nata UHT la sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia. siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en formato brick de 1L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Postres lácteos

Descripción del producto

- Arroz con leche en envases de 140 cc.
- Flan de huevo en envases de 125 cc.
- flan de vainilla
- Tocino de cielo aproximadamente de 100 cc
- Tiramisú aproximadamente de 150 cc
- Natillas en envase de 140 cc.
- Crema catalana aproximadamente de 150 cc

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases individuales con el gramaje especificado en la descripción del producto.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Queso fresco

Descripción del producto

Producto de elaboración reciente que no ha sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica. Queso blanco pasterizado sin sal añadida, con aspecto de pasta lisa, ausencia de burbujas y color blanco uniforme, de textura suave y homogéneo al paladar y de sabor fresco a leche, soso y con ausencia de sabores atípicos.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Envasado en una tarrina de polipropileno, cerrada con opérculo de aluminio termosellado de 75 gr. aproximadamente.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Queso fundido y queso rallado

Descripción del producto

Producto obtenido mediante la molturación, mezcla y fusión de una o más variedades de queso con ayuda de tratamiento térmico y, en su caso, de agestes emulsionantes autorizados, con o sin adición de leche o productos lácteos, así como de otros productos alimenticios.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en barras de 3 kg y en porciones individuales de aproximadamente 15 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Queso semicurado

Descripción del producto

Producto fresco o maduro, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones.

Atendiendo a su maduración, el queso aportado será madurado, es decir, que tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo. La denominación semicurado tendrá una maduración mínima de 35 días para pesos superiores a 1,5 kg.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Los formatos presentados serán de entre 1.5 y 2 kg. embalados en caja de cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Yogur

Descripción del producto

Producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus a partir de leche pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche total o parcialmente desnatada pasterizada, leche concentrada pasterizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasterizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros procedentes del fraccionamiento de la leche. Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1 por 107 colonias por gramo o mililitro.

Tipos de yogur:

– Natural, según la definición

– Azucarado, el definido al que se le ha añadido azúcar o azúcares comestibles.

– Edulcorado, el definido al que se han añadido edulcorantes autorizados

– Con fruta, zumos y/u otros productos naturales.

– Aromatizado, al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 125 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Yogur pasterizado

Descripción del producto

El producto obtenido a partir del yogur que, como consecuencia de la aplicación de un tratamiento por el calor posterior a la fermentación equivalente a una pasteurización, ha perdido la viabilidad de las bacterias lácticas específicas y cumple todos los requisitos establecidos para el yogur indicadas en la norma.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 125 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Aceite de girasol

Descripción del producto

Es el procedente de las semillas del girasol cultivado, Helianthus annuus. El destinado a la alimentación deberá ser sometido a una refinación completa,

y que reúna las características generales..

Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 grados centígrados, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos del fruto de procedencia. de cada aceite, correspondientes a las semillas de que procedan.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2 La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 5 L

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Aceite oliva extra

Descripción del producto

Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos, en frío, sin que hayan sido sometidos a otras manipulaciones que las de sedimentación, centrifugación o filtración, ni llevar mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma.

La calidad extra tendrá sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en acido oleico debe ser como máximo, de un gramo por 100 gramos.

Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 grados centígrados, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos del fruto de procedencia. de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 5 L, y 10 y 20 mL..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Mantequilla

Descripción del producto

Es el producto graso obtenido por procedimiento mecánico de la. leche o nata higienizadas.

La mantequilla o las diversas clases de mantequilla deberán presentar en el momento de su venta las siguientes características :

- Consistencia sólida y homogénea.
- Color amarllo más o menos intenso, olor y sabor característico

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
1. La lista de ingredientes.
1. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
1. La cantidad neta, para productos envasados.
1. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
1. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
1. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
1. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
1. Número de RGSEAA
1. El lote.
1. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
1. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 10 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Margarina vegetal

Descripción del producto

Alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche o sólo proceden de ella parcialmente.

El producto terminado y dispuesto para el consumo reunirá las siguientes características fundamentales:

Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organolépticos.

Las materias primas para la elaboración de la margarina serán las siguientes:

- Aceites y grasas comestibles que reúnan las condiciones exigidas en el Código Alimentario Español (CAE)
- Agua potable, leche natural o sus productos, en las condiciones exigidas en el CAE
- Emulgentes incluído en las listas positivas .

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 10 y 20 mL..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Alubias extra (especies *Phaseolus vulgaris, L. exp. Savi* [judía común]; *Phaseolus multiflorus, Wild* [judía de España o escarlata]; *Phaseolus lunatus, L.* [judía de Lima] y *Vigna Sunensis, L.* [judía carilla])

Descripción del producto

Legumbres secas, es decir, semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano.

Las legumbres deben estar:

- nteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Se clasificarán como categoría extra: serán de calidad superior. Los granos presentaran la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general a la calidad ni a su presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 5 kg y 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Arroz extra

Descripción del producto

Granos maduros procedentes de las variedades de la especie Oryza sativa. El arroz se presentará entero, sano (exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos), limpio, exento de olores y/o sabores extraños, seco. De grano largo y categoría extra.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 5 kg y 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Garbanzos extra *(Cicer Arietinum)*

Descripción del producto

Legumbres secas, es decir, semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano.

Las legumbres deben estar:

- Enteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Se clasificarán como categoría extra: serán de calidad superior. Los granos presentaran la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general a la calidad ni a su presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 5 kg y 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Lentejas extra *(Lens sulenta moench)*

Descripción del producto

Legumbres secas, es decir, semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano, que a continuación se mencionan:

Las legumbres deben estar:

- Enteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Se clasificarán como categoría extra: serán de calidad superior. Los granos presentaran la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general a la calidad ni a su presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 5 kg y 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Berenjena

Descripción del producto

Frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de Solanum melongena L. var. esculentum, insanum y ovigerum, que se destinen al mercado de hortalizas frescas, con exclusión de las berenjenas destinados a la transformación industrial.

De acuerdo con su forma, se distinguen los siguientes tipos comerciales berenjenas:

- Alargadas.
- Redondas.
- Rayadas.

Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En todas las clases teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada clase y las tolerancias admitidas, las berenjenas deben ser:

- Enteras.
- De aspecto fresco.
- Sanas; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extraños visibles.
- Provistas de cáliz y pedúnculo, que pueden estar ligeramente dañados.
- Llegadas a un estado de desarrollo suficiente, sin que la carne sea fibrosa o leñosa y sin un desarrollo excesivo de las semillas.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olor y/o sabor extraño.

Deben estar además prácticamente exentas de quemaduras de sol. No obstante, podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- Ligeros defectos de forma.
- Ligera decoloración de la base.
- Ligeras magulladuras y/o heridas cicatrizadas cuya superficie total no exceda de 3 cm2

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa.

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Calabacín

Descripción del producto

Calabacines de variedades (cultivares) obtenidas de Cucurbita pepo L. que cosechándose jóvenes y tiernos, antes que su semilla adquieran firmeza, se destinen a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los calabacines destinados a la transformación industrial.
Requisitos mínimos:
En todas las clases, teniendo en cuenta las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los de los límites de tolerancias establecidos, los calabacines deben ser:

- Enteros y provistos de un pedúnculo que puede estar ligeramente dañado.
- De aspecto fresco.
- Sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan no aptos para el consumo.
- Prácticamente exentos de daños causados por insectos u otros parásitos.
- Prácticamente exentos de parásitos.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraño.

Además, los frutos deben ser:

- Firmes.
- Exentos de cavidades y grietas.
- En un estado de desarrollo suficiente, antes de que sus semillas hayan adquirido firmeza.

Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
Los calabacines deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal o tipo comercial al que pertenezcan y deben estar provistos de un pedúnculo de longitud no superior a 3 cm.
No obstante, siempre que no vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación, ni presentación del producto, estos calabacines podrán tener los defectos leves siguientes:

- Ligeros defectos de forma.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos epidérmicos cicatrizados.
- Muy ligeros defectos debidos a enfermedades siempre y cuando no sean evolutivos ni afecten a la carne..

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Cebolla

Descripción del producto

Cebollas de las variedades (Cultivares) obtenidas de Allium cepa L. que se destinen al consumo fresco,

Requisitos mínimos

- Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- Enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida.
- Sanas: excluidas las cebollas que presenten podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.
- Limpias: libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles.
- Exentas de cualquier daño causado por congelamiento.
- Libres de humedad externa anormal.
- Libres de plagas o daños causados por éstas.
- El tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos).

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Cítricos (Naranja, clementina, mandarina y limón)

Descripción del producto

Cítricos que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los cítricos destinados a la transformación industrial:

- limones de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie Citrus limon (L.) Burm. f.,
- mandarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie Citrus reticulata Blanco, incluidas las satsumas (Citrus unshiu Marcow.), clementinas (Citrus clementina Hort. ex Tan.), mandarinas comunes (Citrus deliciosa Ten.) y tangerinas (Citrus tangerina Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos, en lo sucesivo denominadas "mandarinas",
- naranjas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie Citrus sinensis (L.) Osb.

Los cítricos deberán estar:

- enteros,
- exentos de heridas y magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de toda señal de desecación interna,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los cítricos presentarán el aspecto exterior y las características de desarrollo, forma y color que sean propios de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

Estos cítricos no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Fresas

Descripción del producto

Fresas de las variedades (cultivares) obtenidas del género Fragaria L. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las fresas destinadas a la transformación industrial.

Requisitos mínimos

Las fresas deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- con un aspecto fresco, pero sin lavar,
- exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deberán estar frescos y ser de color verde,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Las fresas deberán cosecharse con cuidado.

Tendrán que estar suficientemente desarrolladas y maduras, presentando un estado que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Deberán tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad.

Tendrán que estar exentas de tierra.

Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

FRUTAS DE HUESO. (Melocotones y nectarinas obtenidas de *Prunus persica Sieb* y *Zucc,* Albaricoque *(Prunus armeniaca)* extra.; Cerezas *(Prunus avium)* extra.; Ciruelas *(Prunus doméstica* o *Pinsititia)* extra o primera; Paraguayas *(Prunus persica)*

Descripción del producto

Requisitos mínimos de calidad

Las frutas de hueso deberán estar:

- enteros,
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Deben presentar un desarrollo y se encontrarán en un estado que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación, y llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

Requisitos mínimos de madurez

Deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez.

Clasificación:

se clasificarán Los melocotones y las nectarinas en categoría extra:

Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Kiwi

Descripción del producto

Kiwis de las variedades (cultivares) obtenidas de *Actinidia Chinensis (Planch.)* o de *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F., Llang y A. R. Ferguson).

Requisitos mínimos de calidad

Los kiwis deberán estar:

- enteros (aunque sin pedúnculo),
- sanos; se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de plagas,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,
- suficientemente duros; no deben estar blandos, pasados ni empapados en agua,
- bien formados; se excluyen los frutos dobles o múltiples,
- desprovistos de humedad exterior anormal,
- exentos de olor o sabor extraños.

El desarrollo y el estado de los kiwis deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino.

Deben estar bien desarrollados y presentar todas las características y la coloración típicas de la variedad.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Lechuga y escarola

Descripción del producto

Las lechugas de las variedades (cultivares) obtenidas de:

- *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (lechugas repolladas, incluidas las de tipo "Iceberg"),
- *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.* (lechugas romanas),
- *Lactuca sativa L. var. crispa L.* (lechugas de cortar) y cruces de esas variedades, así como a,
- las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia L.* var. *crispum Lam.* y,
- las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia L.* var. *latifolium Lam.,*

Requisitos mínimos

Los productos deberán estar:

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- turgentes,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- no espigados,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de las lechugas, siempre que su aspecto no se vea notablemente alterado, se permitirá el defecto de coloración de tono rojizo que causan las bajas temperaturas durante el período vegetativo.

Las raíces deberán retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Manzana

Descripción del producto

Manzanas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Malus domestica Borkh.,* que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las manzanas destinadas a la transformación industrial.

En todas las categorías, las manzanas deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse recolectado con cuidado.

Deberán hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

Presentarán las características de forma, calibre y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y estar provistas del pedúnculo que deberá estar intacto.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro.

Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Melón

Descripción del producto

Melones de las variedades (cultivares) producidas a partir de la especie *Cucumis melo L.,* destinados a su venta en estado fresco a los consumidores, con exclusión de los melones destinados a la transformación industrial.

Los melones se clasificarán por cuatro tipos comerciales:

- Galia.
- Cantaloup/Charentais.
- Piel de sapo/Rochet.
- Amarillo/Canario.

Requisitos mínimos:

Además de cumplir las disposiciones especiales para cada clase y teniendo en cuenta los límites de tolerancia autorizados, los melones de todas las clases deberán estar:

– Enteros.
– Sanos; se descartarán las frutas podridas o deterioradas hasta un punto que imposibilite su consumo.
– Limpios, prácticamente libres de cuerpos extraños visibles.
– Frescos, de aspecto.
– Prácticamente libres de plagas.
– Prácticamente libres de daños causados por plagas.
– Firmes.
– Exentos de humedad exterior anormal.
– Exentos de olor y sabor extraños.

Deberán reunir las características propias de la variedad o tipo comercial.

Se tolerarán los defectos ligeros que se indican a continuación, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su capacidad de conservación ni a su presentación en el embalaje:

– Una ligera irregularidad en la forma.
– Un leve defecto de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento).
– Ligeros defectos de la epidermis como consecuencia del rozamiento y la manipulación.
– Lesiones superficiales cicatrizadas alrededor del pedúnculo, que no deberán superar los 2 cm de longitud ni alcanzar la pulpa.
– En esta clase los melones siempre deberán presentar pedúnculo con una longitud inferior a 2 cm.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pepino

Descripción del producto

Los presentes requisitos se refiere a a los pepinos de las variedades (cultivares) procedentes del *Cucumis sativus L.,* destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos. Se distinguen tres tipos comerciales de pepinos:

• Pepino corto. • Pepino francés. • Pepino Almería.

Requisitos mínimos.

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los pepinos de todas las categorías deben:

– Estar enteros.
– Estar sanos; se excluyen los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
– Presentar un aspecto fresco.
– Estar firmes.
– Estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
– Prácticamente exentos de parásitos.
– Prácticamente exentos de daños causados por parásitos.
– Estar exentos de humedad exterior anormal.
– Estar exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero deben tener las semillas todavía tiernas.

Características típicas:

– Estar bien desarrollados.
– Tener la coloración típica de la variedad.
– Estar exentos de defectos, incluida cualquier deformación, en especial las debidas al desarrollo de las semillas.
– Haber alcanzado un desarrollo suficiente.
– Estar bastante bien formados y prácticamente rectos (altura máxima de arco: 10 mm por cada 10 cm de longitud del pepino).

Se admiten los defectos siguientes:

– Una ligera deformación, con la exclusión de la debida al desarrollo de las semillas.
– Un ligero defecto de coloración, en especial la coloración clara de la parte del pepino que haya estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.
– Ligeros defectos de la epidermis debidos al roce, a la manipulación o a las bajas temperaturas, siempre que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pimiento

Descripción del producto

Los presentes requisitos se refiere a los pimientos dulces de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum L.,*

Estos pimientos se clasificarán por su forma en los tipos comerciales siguientes:

- Pimientos dulces largos tipo Lamuyo.
- Pimientos dulces cuadrados, Tipo California.
- Pimientos dulces cuadrados picudos tipo Clovis.
- Pimientos dulces largos tipo Italianos.
- Pimientos picantes.

A) Requisitos mínimos.

Los pimientos deberán entregarse:

Enteros, sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo, limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles, con un aspecto fresco, prácticamente exentos de plagas, prácticamente exentos de daños causados por plagas, bien desarrollados, exentos de daños causados por heladas, exentos de heridas sin cicatrizar, sin quemaduras de sol, provistos de su pedúnculo, exentos de un grado anormal de humedad exterior, exentos de olores y sabores extraños. Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan conservarse bien durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Los pimientos se clasifican en categoría Ien una de las dos categorías siguientes:

Los pimientos debe ser de buena calidad y presentarán, según su estado de madurez, las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan. El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantenga intacto

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Puerro

Descripción del producto

Puerros de las variedades (cultivares) obtenidos de *Allium porrum L.,* destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

Requisitos mínimos

- enteros.
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles; no obstante, las raíces podrán tener ligeras adherencias de tierra,
- con aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o mustias,
- no subidos,
- exentos de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente secos después de un eventual lavado,
- exentos de olor y/o sabor extraños.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Sandía

Descripción del producto

Sandías de las variedades (cultivares) procedentes de *Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum* y *Nakai.*
Requisitos mínimos de calidad.
Las sandías deben estar:
- Enteras.
- Sanas; se excluirán los productos que presenten podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de parásitos.
- Prácticamente exentas de daños causados por parásitos.
- Firmes y suficientemente maduras; el color y el sabor de la pulpa deben corresponder a un grado de madurez suficiente.
- No reventadas.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olores o sabores extraños.

Características mínimas de madurez: Las sandías deben estar suficientemente desarrolladas y maduras.
C) Clases comerciales.
No obstante, pueden tener los defectos leves siguientes, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su conservación y su presentación en el envase:
- Una pequeña malformación.
- Un pequeño defecto de coloración de la corteza.
- No se considerará defecto una coloración clara de la sandía en la parte que está en contacto con el suelo en la fase de crecimiento.
- Pequeñas grietas superficiales cicatrizadas.
- Pequeños defectos de la epidermis ocasionados por el frote o las manipulaciones; la superficie total de la parte afectada no puede sobrepasar una dieciseisava parte del fruto.
- El pedúnculo de la sandía debe tener una longitud máxima de 5 cm.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
La cantidad neta.
La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Tomate

Descripción del producto

Tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicon lycopersicum (L.) Karsten ex Farw/Lycopersicon esculentum Mill*. Se distinguen cuatro tipos comerciales de tomates:

- Redondos lisos.
- Asurcados.
- Oblongos o alargados.
- Tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

Requisitos mínimos:
Los tomates deberán entregarse:

– Enteros.
– Sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
– Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
– De aspecto fresco.
– Exentos de plagas.
– Prácticamente exentos de daños causados por plagas.
– Exentos de un grado anormal de humedad exterior.
– Exentos de olores y sabores extraños.
– En el caso de los tomates presentados en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.
– Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
– Deberán tener la pulpa firme, dura y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad.
– Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos necesarios para llegar en condiciones a su destino.
– No podrán presentar defectos de coloración. Podrán presentar muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Uvas

Descripción del producto

Uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de Vitis vinifera L.

Requisitos mínimos

Los racimos y los granos deberán estar:

- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, los granos estarán:

- enteros,
- bien formados,
- desarrollados de forma normal.

La pigmentación debida al sol no se considerará como defecto.

Los racimos deberán haberse recolectado con cuidado.

Los racimos presentarán las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad de su cepa en la zona de producción y estarán exentos de todo defecto. Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo, repartidos uniformemente en él y cubiertos casi totalmente de su pruina.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Zanahoria

Descripción del producto

Raíces de las variedades obtenidas del Daucus Carota L. destinadas al consumo humano en estado fresco, con excepción de las zanahorias destinadas a la transformación industrial

Requisitos mínimos:

– Enteras.
– Firmes.
– No bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias.
– Sanas: se excluyen las zanahorias afectadas de podredumbre o con alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.
– Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
– Exentas de impurezas, tales como tierra, arena y materias orgánicas.
– No subidas y sin consistencia leñosa.
– Exentas de humedad exterior anormal y suficientemente secas después de lavadas.
– Exentas de olores y/o sabores extraños.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Patatas

Descripción del producto

Las patatas deberán entregarse:

– Enteras y con la piel bien formada, es decir, exentas de toda ablación o ataque que tenga por efecto alterar su integridad.
– Sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
– Prácticamente limpias, exentas de materias extrañas visibles.
– Firmes y de aspecto fresco.
– Exentas de plagas.
– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.
– Sin germinar.
– Exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir suficientemente secas tras el lavado al que se hayan podido someter en su caso.
– Exentas de olores y/o sabores extraños.
– Prácticamente exentas de defectos externos o internos que perjudiquen a su aspecto, a su calidad, a su conservación y/o a su presentación, tales como:
  - Manchas pardas debidas al sol.
  - Enverdecimiento en más de la octava parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal (aproximadamente de 1,75 mm, de espesor).
  - Grietas, incluidas las de crecimiento (con una longitud mayor que la mitad del eje correspondiente a la dirección de la grieta), fisuras, cortes, mordeduras, picaduras y magulladuras, de una profundidad superior a 3,5 mm para los tubérculos De Primor y 5,0 mm para los demás, y/o rugosidades de la piel (para aquellas variedades en las que ésta no es normalmente rugosa).
  - Deformaciones fuertes (muñones o carretes).
  - Manchas subepidérmicas, de más de 5,0 mm de profundidad, grises, azules o negras, sobre una superficie mayor de 2 cm^2.
  - Manchas de mohos (herrumbre), corazón hueco, ennegrecimiento y otros defectos internos.
  - Sarna común profunda y sarna polvorienta afectando en más de la décima parte de la superficie total del tubérculo y con una profundidad de 2 mm o más.
  - Sarna común superficial en más de la cuarta parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal.
  - Daños causados por el frío.

Las patatas deberán haberse cosechado cuidadosamente y presentar las características morfológicas normales de su tipo varietal, teniendo en cuenta la zona y el año de producción.

Las patatas deberán ser de buena calidad y presentar las características morfológicas regulares del tipo varietal al que pertenezcan.

No obstante podrán presentar los siguientes defectos, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su estado de conservación y su presentación:

– Un ligero defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción.
– Ligeros defectos de aspecto.
– Ligeros defectos superficiales.
– Un ligero defecto de coloración.
– Muy ligeros defectos internos.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen.
2. La cantidad neta.
3. La identificación de la empresa

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará a granel en cajas limpias de plástico o cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Patata gajo o bastón

Descripción del producto
Gajos o bastones de patata, fabricados a partir de patatas frescas del país, prefritas, ultracongeladas y envasadas. Elaboras exclusivamente con aceite vegetal, no hidrogenado.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Patata parisina congelada

Descripción del producto

Patatas del género Solanum tuberosum procedentes de materia prima sana, peladas, lavadas y escaldadas y ultracongeladas individualmente

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Alcachofa troceada congelada

Descripción del producto
Alcachofas (Cynara scolymus) procedentes de materia prima fresca y sana. Las alcachofas se preparan quitando las hojas exteriores y el tallo, se cortan, se escaldan y se ultracongelan individualmente.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Champiñón laminado congelado

Descripción del producto
Laminas de champiñón (Agaricus bisporus o Psalliota bispora), procedentes de materia prima fresca y sana. Los champiñones se lavarán, se cortarán en láminas y se ultracongelarán individualmente.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Coliflor congelada

Descripción del producto
Coliflor (Brassica oleracea var. Botrytis) floretas, variedades Meridiam, Casper y otras aptas, escaldadas y ultracongeladas indiviaulmente.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Ensalada de arroz congelada

Descripción del producto
Mezcla de arroz blanco, maíz dulce, guisante, judía verde cortada y zanahoria cubos.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Espárrago verde entero congelado

Descripción del producto

Esparrago (Asparagus officinalis) procedente de materia prima fresca, sana y tierna. Los esparragos se limpiaran, se escaldarán y ultracongelarán individualmente.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Espinaca congelada

Descripción del producto

Hojas de espinaca (Spinacea oleracea) procedentes de materia prima fresca y sana, limpias, seleccionadas y escaldadas y ultracongeladas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Haba baby congelada

Descripción del producto
Habas (Vicia faba) procedentes de materia prima fresca y sana. Las habas lavadas y seleccionadas, escaldadas se ultracongelaran individualmente y se calibrarán.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Pimiento rojo dado congelado

Descripción del producto
Pimiento rojo (Capsicum annuum) procedentes de materia prima fresca y sana. Los pimientos se lavarán, se seleccionaran (quitando corazones, semillas pedúnculos), se cortarán en piezas de 10x10 mm, se escaldarán y ultracongelarán individualmente.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Zanahoria dados congelada

Descripción del producto
Zanahoria (Daucus carota L.) procedentes de materia prima fresca, sana y tierna, se pelan, se lavan, se cortan, se escaldan y se ultracongelan individualmente

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2.5 kg.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Azafrán

Descripción del producto
Estigmas desecados de Crocus sativus, L.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 1 gr..

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Azúcar

Descripción del producto

Producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (Beta vulgaris, L. y var. rapa) o de la caña de azúcar *(Saccharum officinarum, L.).*

El tipo de azúcar que se consume es:

Azúcar o azúcar blanco: la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana y limpia.

Cumplirán las siguientes condiciones generales:

a) Estar en perfectas condiciones de consumo.

b) Proceder de materias primas que no estén adulteradas, contaminadas o que hayan sido desnaturalizadas para ser destinadas a otros usos.

e) Estar exentos de gérmenes patógenos, sus toxinas o de aquellos otros microrganismos que por su número o especificidad pueden provocar alteraciones al consumidor.

d) Se mantendrán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales, posibles portadores de contaminaciones

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en paquetes de 1 kg y 8 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Cacao en polvo

Descripción del producto
Es el obtenido de la mezcla de polvo de cacao semidesgrasado, y azúcar.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
8. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en sobres monodosis.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Café descafeinado soluble

Descripción del producto

Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de café .descafeinado. tostado

Contendrá como máximo un 0.3 % de cafeína y un 4 % de humedad.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en monodosis de 2 gr..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Canela molida

Descripción del producto

Es la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del Cinnamomun Zeylanicum. Breyne; C. casia Blume y C. burmani, Blume y otras especies..Se presenta en forma de polvo de color marrón, de aroma intenso y un poco dulce

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 710 gr..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Canela rama

Descripción del producto

Es la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del Cinnamomun Zeylanicum. Breyne; C. casia Blume y C. burmani, Blume y otras especies. Enroscada manualmente para presentarse en forma de palitos.Se presenta en forma de polvo de color marrón, de aroma intenso y un poco

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 310 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Clavo grano

Descripción del producto
Botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromaticus, L.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 660 gr

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Comino grano

Descripción del producto

Frutos sanos, limpios y desecados del Cuminum cyminum, L., o de la Margotiq gumnifera, Lge. Respectivamente, "comino ordinario" y "comino romano" o "laergo" y "comino rústico".

Las semillas de comino son alargadas y finas, tiene un sabor penétrate y un poco picante.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 660 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Cominos molidos

Descripción del producto

Frutos sanos, limpios y desecados del Cuminum cyminum, L., o de la Margotiq gumnifera, Lge. Respectivamente, "comino ordinario" y "comino romano" o "laergo" y "comino rústico". Obtenido de la molturación de las semillas de comino que son alargadas y finas.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 810 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Cúrcuma

Descripción del producto
Rizoma sano y desecado de la Cúrcuma Zedoarla

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 910 gr..

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Hierbabuena hoja

Descripción del producto
Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o secas de la Mentha piperita, L., M. viridis, L., M. aquatica.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 120 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Infusiones

Descripción del producto
Sobre individual de 2 gramos aproximadamente.
Variedades: té, manzanilla, tila y menta poleo

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en bolsas de 2 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Laurel

Descripción del producto
Hojas sanas, limpias y secas del Laurullus nobilis, L.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 120 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Nuez moscada molida

Descripción del producto

Semilla desprovista del arilo de la Myristica fragans, Houttyl, y recubierta a veces con una delgada cobertura de cal.

Granos medianos de color marrón oscuro y aroma penetrante típico. ". Obtenido de la molturación de las semillas

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 910 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Orégano molido

Descripción del producto

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de Origanum vulgar, nL., O. virens, Hoffgg.
Polvo de color verde oscuro, aroma y sabor penétrate.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 160 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Perejil en rama verde

Descripción del producto

Hojas y sumidades no floridas de Petroselinum crispum, recogidas antes del periodo de floración..

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Pimentón dulce

Descripción del producto

Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento Capsicum nahum,L., o C. longum, D.C. o parte de los mismos, exentos de materias extrañas, Se podrán distinguir pimentón dulce, agridulce y picante.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo

V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 910 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pimienta blanca molida

Descripción del producto

Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio procedente del Piper nigrum, L.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 910 gr..

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Pimienta negra entera y molida

Descripción del producto
Fruto incompletamente maduro y seco procedente de Piper nigrum. L .. con no más del 5 por 100 de pedúnculos y granos abortados

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 910 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Romero hoja

Descripción del producto
Hojas y sumidades floridas de Rozmarinus officinalis, L., recogidas en el periodo de floración.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 310 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Romero molido

Descripción del producto
Hojas y sumidades floridas de Rozmarinus officinalis, L., recogidas en el periodo de floración. Polvo obtenido de la molturación de las hojas agridulces, en forma de aguja, se emplean frescas, secas o en polvo.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:
1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 310 gr

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados

Sal

Descripción del producto

Producto constituido por clorudo sódico en condiciones que lo hacen apto para usos alimenticios. La yodada contendrá yoduro sódico o potásico en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga de 10 a 15 ppm de yodo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en sobres de 1 gr y de 1 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Tomillo hoja

Descripción del producto
Planta y sumidades, sanas,limpias y secas de Thymus vulgaris, L., T.eygis,L., y T. piperella, L., o "pebrella"

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 310 gr.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Tomillo molido

Descripción del producto

Planta y sumidades, sanas,limpias y secas de Thymus vulgaris, L., T.eygis,L., y T. piperella, L., o "pebrella"
Polvo de color verde oscuro, obtenido de la molturación de las hojas aromáticas y penetrantes el tomillo.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 310 gr.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Vinagre

Descripción del producto

Líquido obtenido de la fermentación acética del vino natural y de sus subporductos

Se presentarán:

– Límpidos, con el sabor y color propios, sin sedimentos u otras alteraciones sensibles.

– Contendrán las sustancias características de acuerdo con su procedencia, que no se hayan transformado en las proporciones que resultan de su elaboración.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 1 L.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Vino

Descripción del producto
Es la bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial. de la uva fresca o de su mosto.

Etiquetado
Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional
Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado
Se presentará en envases de 1 L.

Especificaciones microbiológicas:
Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte
Se realizará en vehículos autorizados.

Huevo fresco

Descripción del producto

Los huevos serán de categoría A, clase L y tendrán las características siguientes:
– Cáscara y cutícula normal, **intacta y limpia**.
– Cámara de aire inmóvil y de altura inferior a 6 mm.
– Mayor proporción de clara densa, transparente, gelatinosa y exenta de cuerpos extraños.
– Yema en posición central, exenta de cuerpos extraños, así como de olores y sabores anormales.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Embaladas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados

Huevo pasterizado

Descripción del producto

Huevo pasterilzado son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a aservir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. Serán elaborados por procediientos tecnológicos que ineledibleemente presupongan la aplicación de un proceso de apsterización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por grano o centímetro cúbico de producto elaborado.

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 1 kg. Y 5 kg.

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante en su interior.

Zumo de fruta

Descripción del producto

Zumos de fruta (100% zumo) en envase de 200 cc., con pajita incorporada, en las variedades de manzana (Malus silvestris mill), naranja (Citrus aurantium), melocotón (Prunus persica stokes), piña (Ananus sativa), uva (Vitis vinífera), pera (Pyrus conmuni) y / o mezclas.
Obtenidos a partir de zumos frescos o zumos naturales, mediante la extracción del 50 %, como mínimo, del agua de constitución empleando procesos tecnológicos autorizados y podrán conservarse por procedimientos físicos. Estos concentrados diluidos en agua potable y devueltos a su densidad original han de presentar las mismas características de los zumos empleados.
Procederán de frutas sanas, maduras, que estarán bien lavadas y no presentarán señales de ataques de insectos, infecciones criptogámicas ni de podredumbre.
Los zumos estarán desprovistos de trozos de corteza o de piel, albedos y semillas en fragmentos duros.
Los zumos conservarán el color y sabor característicos, excluyéndose aquellos que tengan color, olor y sabor anormales.
No se admitirá la adición de colorantes extraños, ya sean naturales o artificiales
Conservarán las características de sabor, aroma y valor nutritivo propias de las frutas de procedencia
Se admitirá la adición de ácido cítrico en cantidad máxima de 5 gramos por kilogramo de zumo fresco+ç
Se admitirá la adición máxima de 100 miligramos de ácido ascórbico por litro de zumo frsco

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes.

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado

Se presentará en envases de 1 L y de 250 mL

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos autorizados.

Relación de primeros platos de almuerzos y cenas de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Acelgas con patatas**				**220,6**	**6,7**	**25,3**	**10,9**	**3,3**	**Verduras**
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Patata	100,0	90,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Acelgas	200,0	200,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Ajo	10,0	7,6						Verduras
JA	**CHJ**	**Acelgas salteadas**				**184,0**	**6,4**	**15,3**	**11,2**	**2,4**	**Verduras**
JA	CHJ	Acelgas salteadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas salteadas	Acelgas	300,0	300,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas salteadas	Ajo	10,0	7,6						Verduras
CO	**HURS**	**Ajo Blanco**				**340,6**	**7,36**	**27,10**	**22,53**	**4,74**	**Otros**
CO	HURS	Ajo Blanco	Aceite de girasol	11,0	11,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Ajo	1,0	1,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Almendra sin cáscara	20,0	20,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Manzana	15,0	13,4						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Pan blanco	40,0	40,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Pasa	5,0	5,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Vinagre	1,0	1,0						Otros
JA	**CHJ**	**Alcachofas con gambas**				**233,1**	**26,0**	**6,7**	**11,5**	**21.6**	**Verduras**
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Gamba pelada	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Alcachofas	250,0	200,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Arroz 3 delicias**				**405,0**	**10,6**	**60,3**	**13,5**	**10,3**	**Arroz**
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Huevo pasteurizado	23,8	23,8						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Guisantes	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Zanahoria	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Ajo	1,0	1,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	**HUPR**	**Arroz a la cubana**				**452,9**	**16,2**	**50,0**	**20,9**	**0,2**	**Arroz**
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Huevo	65,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Tomatefrito	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Ajo	2,0	1,5						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Sal	1,0	1,0						Arroz
CA	**HUPR**	**Arroz A la marinera**				**436,7**	**22,8**	**53,3**	**14,0**	**1,6**	**Arroz**
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Lomo de Rosada	30,0	30,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Choco	30,0	24,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Gambas peladas	20,0	16,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Mejillones	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Pimiento morrón	10,0	8,2						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Guisantes	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Cebolla	15,0	13,5						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Tomate frito	30,0	30,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Vino blanco	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Pimentón	1,0	1,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Sal	3,0	3,0						Arroz
SE	**HUVV**	**Arroz blanco rehogado**				**195,0**	**3,8**	**38,5**	**2,9**	**0,2**	**Arroz**
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	**HUPR**	**Arroz con pollo en blanco**				**535,3**	**35,5**	**47,7**	**22,5**	**0,3**	**Arroz**
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Filete de pechuga de pollo	120,0	100,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Cebolla	15,0	13,5						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Ajo	5,0	3,9						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Sal	2,0	2,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Caldo	120,0	120,0						Arroz
JA	**CHJ**	**Arroz con verduras**				**460,6**	**10,4**	**83,3**	**11,8**	**6,8**	**Arroz**
JA	CHJ	Arroz con verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Pimiento verde	15,0	12,1						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Pimiento rojo	10,0	8,1						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Tomate	40,0	37,6						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Cebolla	25,0	22,5						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Ajo	5,0	3,8						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Coliflor	25,0	20,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Alcachofas	25,0	20,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Guisantes	25,0	25,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz Con Verduras	Judías verdes	25,0	25,0						Arroz
CO	**HURS**	**Arroz cordobés**				**462,1**	**28,5**	**53,2**	**15,1**	**3,9**	**Arroz**
CO	HURS	Arroz cordobés	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Ajo	2,0	2,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Caldo blanco	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Cebolla	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Magro de cerdo 1ª	50,0	50,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Champiñón conserva	20,0	10,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Cúrcuma	1,0	1,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Espárrago verde congelado	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimentón	1,0	1,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimienta blanca	0,1	0,1						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimiento rojo	8,0	6,6						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimiento verde	15,0	12,6						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Muslo de pollo	60,0	30,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Tomate triturado	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Vino blanco	10,0	10,0						Arroz
CA	**HUPM**	**Arroz primavera**				**415,7**	**14,6**	**57,5**	**13,9**	**5,6**	**Arroz**
CA	HUPM	Arroz primavera	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Magro de cerdo 1ª	40,0	40,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Pmiento morrón	20,0	13,2						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Arroz primavera	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Judías verdes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Champiñón conserva	20,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Vino	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Ajo	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Pimiento rojo	20,0	17,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Alcachofas	40,0	40,0						Arroz
CA	**HUPM**	**Arroz primavera musulmana sin carne**			**353,8**	**6,4**	**57,5**	**10,5**	**5,6**	**Arroz**	
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Pimiento rojo	20,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Judías verdes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Champiñón conserva	20,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Vino	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Ajo	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Alcachofas	40,0	40,0						Arroz
JA	**CHJ**	**Arroz salteado**				**412,0**	**6,7**	**75,1**	**11,4**	**1,3**	**Arroz**
JA	CHJ	Arroz salteado	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Cebolla	10,0	9,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Ajo	5,0	3,8						Arroz
SE	**HUVV**	**Arroz sevillano**				**372,4**	**16,5**	**59,6**	**7,7**	**4,9**	**Arroz**
SE	HUVV	Arroz sevillano	Ajo	2,6	2,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Apio	0,8	0,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Arroz	60,0	60,0						
SE	HUVV	Arroz sevillano	Cebolla	0,1	0,1						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Guisantes	30,0	30,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Patata	18,2	10,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Pimienta negra en grano	0,5	0,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Pimiento verde	37,0	30,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Puerro	80,8	48,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Laurel	1,0	0,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Espinazo salado	5,0	5,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Gallina	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Muslo de pollo	96,8	60,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Tomate triturado	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	**Berza**				**427,5**	**17,6**	**45,2**	**19,6**	**9,4**	**Legumbres**
CA	HUPM	Berza	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Judías verdes	30,0	30,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Patata	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Morcilla	10,0	9,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Tomate	20,0	18,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Pimiento verde	8,0	5,3						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Berza musulmana**				**356,1**	**14,0**	**44,9**	**13,4**	**9,4**	**Legumbres**
CA	HUPM	Berza musulmana	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Judías verdes	30,0	30,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Patata	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Tomate	20,0	18,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Pimiento verde	8,0	5,3						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	**HUPM**	**Caldo base**				**15,1**	**1,1**	**2,0**	**0,3**	**0,0**	**Caldo**
CA	HUPM	Caldo base	Alas de pavo	10,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Costillas	2,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Tocino	2,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Puerro	4,8							Caldo
CA	HUPM	Caldo Base	Apio	4,8							Caldo
CA	HUPM	Caldo Base	Zanahoria	4,8							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Patata	7,6							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Garbanzos	2,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Col	2,4							Caldo
CO	**HURS**	**Caldo con jamón serrano**				**57,3**	**6,7**	**2,0**	**2,5**	**0,00**	**Caldo**
CO	HURS	Caldo con jamón serrano	Caldo blanco	200,0	200,0						Caldo
CO	HURS	Caldo con jamón serrano	Jamón serrano	20,0	20,0						Caldo
CO	**HURS**	**Caldo con jamón york**				**46,0**	**5,0**	**2,0**	**2,0**	**0,00**	**Caldo**
CO	HURS	Caldo con jamón york	Caldo blanco	200,0	200,0						Caldo
CO	HURS	Caldo con jamón york	Jamón cocido	20,0	20,0						Caldo
CO	**HURS**	**Caldo con yema**				**109,7**	**9,0**	**2,0**	**7,3**	**0,00**	**Caldo**
CO	HURS	Caldo con yema	Caldo blanco	200,0	200,0						Caldo
CO	HURS	Caldo con yema	HuEVO	65,0	60,0						Caldo
CA	**HUPM**	**Caldo ración**				**37,8**	**2,8**	**5,0**	**0,8**	**0,0**	**Caldo**
CA	HUPM	Caldo ración	Alas de pavo	25,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Costillas	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Tocino	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Puerro	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Apio	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Zanahoria	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Patata	19,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Garbanzos	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Col	6,0							Caldo
CA	**HUPM**	**Caldo vegetal**				**20,4**	**0,1**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**Caldo**
CA	HUPM	Caldo vegetal	Cebolla	25,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Pimiento verde	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Puerro	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Apio	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Zanahoria	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Patata	19,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Garbanzos	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Col	6,0							Caldo
CO	**HURS**	**Cardos a la crema**				**108,3**	**12,17**	**7,80**	**3,16**	**4,29**	**Verduras**
CO	HURS	Cardos a la crema	Aderezo de limón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Cardo limpio	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Coñac	7,0	7,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Fumet de pescado	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Gamba pelada	25,0	25,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Cardos a la crema	Harina de trigo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Nata líquida para cocinar	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Puerro	3,0	2,6						Verduras
CO	**HURS**	**Cardos a la montillana**				**142,6**	**8,03**	**7,58**	**8,91**	**4,26**	**Verduras**
CO	HURS	Cardos a la montillana	Aceite oliva virgen extra	7,0	7,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Apio	5,0	4,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Azafrán en hebra	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Canilla	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Cardo limpio	190,0	190,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Codillo	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Gallina entera	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Harina de maíz	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Hierbabuena	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Patata	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Puerro	1,0	0,8						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Vino montilla	7,0	7,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Zanahoria entera	1,0	1,0						Verduras
CO	**HURS**	**Cardos esparragados**				**148,5**	**4,75**	**18,10**	**6,34**	**6,01**	**Verduras**
CO	HURS	Cardos esparragados	Aceite Oliva Virgen Extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Caldo blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Cardo limpio	250,0	250,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Cebolla	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Comino	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Pan blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Pimentón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Vinagre	2,0	2,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Champiñón con gambas**				**202,2**	**16,1**	**2,5**	**14,2**	**5,7**	**Verduras**
JA	CHJ	Champiñón con gambas	aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón con gambas	Gamba pelada	50,0	50,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón Con Gambas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Champiñón con gambas	Champiñón conserva	400,0	200,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Champiñón salteado**				**162,1**	**5,6**	**2,7**	**13,6**	**5,7**	**Verduras**
JA	CHJ	Champiñón salteado	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón salteado	Vino	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón salteado	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Champiñón salteado	Champiñón conserva	400,0	200,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Cocido**				**495,7**	**30,4**	**42,7**	**23,7**	**9,7**	**Legumbres**
JA	CHJ	Cocido	Morcilla	20,0	19,4						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Panceta	25,0	22,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Patata	50,0	45,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Muslo de pollo	30,0	15,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Berza	20,0	13,6						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Codillo de ternera	35,0	35,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Judías verdes	20,0	20,0						Legumbres
MA	**HRUCH**	**Coles malagueñas**				**483,0**	**23,1**	**52,2**	**19,8**	**12,0**	**Legumbres**
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Patata	30,0	30,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Costillas de cerdo	28,0	20,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Legumbres

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Tocino fresco	10,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Caldo base	150,0	150,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Chorizo	5,0	5,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Morcilla	5,0	5,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Cebolla	15,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Tomate	10,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Ajo	3,0	3,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Col	120,0	100,0						Legumbres
Ma	**HRUCH**	**Coles malagueñas sin carne ni derivados**				**320,1**	**17,5**	**52,0**	**4,3**	**12,0**	**Legumbres**
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Patata	30,0	30,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Caldo base	150,0	150,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Cebolla	15,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Tomate	10,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Ajo	3,0	3,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Col	120,0	100,0						Legumbres
JA	**CHJ**	**Coliflor aliñada**				**147,8**	**5,5**	**8,3**	**10,4**	**5,5**	**Verduras**
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Vinagre	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Coliflor	300,0	250,0						Verduras
CO	**HURS**	**Coliflor gratinada**				**260,5**	**16,12**	**18,95**	**13,36**	**7,57**	**Verduras**
CO	HURS	Coliflor gratinada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
Co	Hurs	Coliflor Gratinada	Coliflor	300,0	250,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Harina de trigo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Leche desnatada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Nuez moscada	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Pimienta blanca	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Queso en barra	10,0	10,0						Verduras
CO	**HURS**	**Consomé al Moriles viejo**				**49,2**	**2,74**	**6,65**	**1,29**	**2,60**	**Caldo**
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Aceite oliva virgen extra	1,0	1,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Apio	10,0	8,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Cebolla	30,0	30,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Clara de huevo	10,0	10,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Huesos de ternera	50,0	50,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Puerro	30,0	25,8						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Tomate	30,0	28,2						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Vino montilla	10,0	10,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Vino tinto	10,0	10,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Zanahoria entera	30,0	30,0						Caldo
CA	**HUPM**	**Crema champiñones**				**170,0**	**4,1**	**25,0**	**6,3**	**2,8**	**Cremas**
CA	HUPM	Crema champiñones	Caldo base	150,0	150,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Apio	12,5	8,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Puerro	12,5	10,6						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Zanahoria	20,0	16,6						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Patata	100,0	100,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Champiñón conserva	50,0	25,0						Cremas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Crema de calabacín**				**155,7**	**4,3**	**23,5**	**5,4**	**3,9**	**Cremas**
JA	CHJ	Crema de calabacín	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	PaTATA	100,0	90,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	Caldo de pollo	150,0	150,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	Calabacín	150,0	110,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	Cebolla	50,0	45,0						Cremas
SE	**HUVV**	**Crema de calabaza**				**140,3**	**3,3**	**19,8**	**5,4**	**4,0**	**Cremas**
SE	HUVV	Crema de calabaza	Apio	8,3	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Calabaza	76,9	50,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Cebolla	18,8	15,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Patata	127,3	70,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Puerro	41,7	25,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Zanahoria	26,7	20,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CA	**HUPM**	**Crema de espárragos**				**180,0**	**4,0**	**25,0**	**6,7**	**3,3**	**Cremas**
CA	HUPM	Crema de espárragos	Caldo base	150,0	150,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Apio	12,5	8,1						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Zanahoria	12,5	10,4						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Patata	100,0	100,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Puerro	12,5	10,6						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Nata líquida para cocinar	4,0	4,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Aceite oliva virgen extra	3,0	3,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Espárragos trigueros	20,0	20,0						Cremas
SE	**HUVV**	**Crema de espinacas**				**150,6**	**6,2**	**15,5**	**7,5**	**4,4**	**Cremas**
SE	HUVV	Crema de espinacas	Caldo blanco	30,0	30,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Espinaca congelada	120,0	120,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Harina de trigo	10,0	10,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Margarina 1 kg.	5,0	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Leche entera	80,0	80,0						Cremas
SE	**HUVV**	**Crema de lentejas**				**372,2**	**18,0**	**62,6**	**6,7**	**9,3**	**Legumbres**
SE	HUVV	Crema de lentejas	Caldo blanco	50,0	50,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Cebolla	22,2	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Lentejas	60,0	60,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Patata	92,3	60,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Tomate	21,2	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Zanahoria	20,1	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Arroz	20,0	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
CA	**HUPM**	**Crema de patatas con zanahoria**				**86,2**	**1,3**	**9,2**	**5,1**	**1,8**	**Cremas**
CA	HUPM	Crema de patatas con zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de patatas con zanahoria	Patata	40,5	40,5						Cremas
CA	HUPM	Crema de patatas con zanahoria	Zanahoria	41,0	36,5						Cremas
CA	**HUPM**	**Crema de Puerros**				**167,0**	**4,0**	**26,0**	**3,8**	**2,5**	**Cremas**
CA	HUPM	Crema de Puerros	Caldo base	150,0	150,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Puerro	25,0	17,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Apio	12,5	8,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Zanahoria	20,0	16,6						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Patata	100,0	100,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Nata líquida para cocinar	2,0	2,0						Cremas
SE	**HUVV**	**Crema de puerros**				**188,0**	**5,3**	**33,6**	**4,6**	**5,0**	**Cremas**
SE	HUVV	Crema de puerros	Apio	2,0	1,2						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Cebolla	25,2	20,2						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Patata	272,7	150,0						Cremas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Crema de puerros	Puerro	100,0	60,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Espinazo salado	5,0	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Gallina	10,0	10,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Margarina 1 Kg.	5,0	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Tocino fresco	1,6	1,6						Cremas
JA	**CHJ**	**Crema de verduras**				**159,7**	**4,8**	**22,9**	**5,8**	**5,6**	**Cremas**
JA	CHJ	Crema de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Patata	100,0	90,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Puerro	10,0	6,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Zanahoria	50,0	41,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Caldo de pollo	150,0	150,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Cebolla	15,0	13,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Judías verdes	100,0	100,0						Cremas
JA	**CHJ**	**Crema de zanahoria**				**162,3**	**4,0**	**25,9**	**5,0**	**6,0**	**Cremas**
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Patata	100,0	90,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Zanahoria	150,0	124,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Cebolla	50,0	45,0						Cremas
CO	**HURS**	**Crema fría de puerros**				**238,9**	**4,18**	**28,74**	**11,91**	**3,67**	**Cremas**
CO	HURS	Crema fría de puerros	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Cebolla	30,0	30,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Nata líquida para cocinar	15,0	15,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Patata	150,0	150,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Perejil	0,1	0,1						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Pimienta blanca	0,1	0,1						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Puerro	50,0	43,0						Cremas
CO	**HURS**	**Crema parmentier**				**162,6**	**3,42**	**23,81**	**5,96**	**2,60**	**Cremas**
CO	HURS	Crema parmentier	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Caldo blanco	20,0	20,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Cebolla	25,0	25,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Patata	130,0	130,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Puerro	20,0	17,2						Cremas
CO	**HURS**	**Crema reina**				**132,5**	**5,85**	**12,81**	**6,43**	**1,46**	**Cremas**
CO	HURS	Crema reina	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Caldo blanco	30,0	30,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Cebolla	5,0	5,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Patata	70,0	70,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Puerro	20,0	17,2						Cremas
AL	**CHT**	**Empedraíllo**				**451,9**	**17,0**	**71,0**	**11,1**	**14,1**	**Legumbres**
AL	CHT	Empedraíllo	Judías secas	70,0	70,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraíllo	Arroz	40,0	40,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraíllo	Cebolla	20,0	18,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraíllo	Tomate	30,0	28,2						Legumbres
AL	CHT	Empedraíllo	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraíllo	Ajo	4,0	3,0						Legumbres
CO	**HURS**	**Ensalada cordobesa**				**184,5**	**7,50**	**19,53**	**8,49**	**2,68**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Atún en aceite (conserva)	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Cebolla	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Huevo	12,0	12,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Patata	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Pimiento verde	15,0	12,6						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Tomate	60,0	56,4						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Vinagre	1,0	1,0						Ensaladas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Ensalada de alubias**				**277,3**	**12,6**	**34,2**	**10,9**	**13,3**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Pimiento verde	25,0	20,3						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Tomate	150,0	141,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Alubias	50,0	50,0						Ensaladas
GR	**HUVN**	**Ensalada de arroz**				**248,9**	**5,7**	**39,9**	**7,4**	**2,2**	**Ensaladas**
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Arroz	60,0	60,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Guisantes	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Huevo	30,0	25,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Jamón cocido	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Maíz congelado	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Zanahoria rallada	20,0	20,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de garbanzos**				**278,6**	**10,79**	**12,85**	**20,45**	**3,97**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Atún en aceite (conserva)	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Cebolla	30,0	30,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Ensaladilla variada	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Garbanzo en conserva	60,0	60,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Huevo	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Pimiento verde	15,0	12,6						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Tomate	50,0	47,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de judías blancas**				**198,5**	**12,78**	**15,46**	**9,50**	**4,57**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Atún en aceite (conserva)	20,0	20,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	CebOLLA	20,0	20,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Ensaladilla variada	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Huevo	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Judía blanca en conserva	80,0	80,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Pimiento verde	15,0	12,6						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Tomate	30,0	28,2						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada de pasta**				**327,5**	**8,5**	**51,1**	**11,2**	**5,0**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Macarrones/pasta tiburón	55,0	55,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Pimiento verde	25,0	20,2						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Zanahoria	25,0	20,7						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Maíz	25,0	25,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de pasta con atún**				**232,00**	**7,96**	**23,27**	**11,90**	**4,06**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Atún en aceite (conserva)	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Ensalada de pasta congelada	140,0	140,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de pasta con jamón**				**232,70**	**7,39**	**24,26**	**11,77**	**4,06**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Ensalada de pasta congelada	140,0	140,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Jamón cocido	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada de verduras**				**151,6**	**4,7**	**9,3**	**10,8**	**12,2**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Pimiento morrón	15,0	15,0						Ensaladas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Alcachofas	100,0	80,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Judías verdes	125,0	125,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada española**				**273,5**	**12,0**	**23,7**	**15,1**	**4,3**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada española	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Patata	125,0	110,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Caballa	20,0	20,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Huevo	25,0	22,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Judías verdes	25,0	25,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada judías verdes**				**152,1**	**3,9**	**10,0**	**11,0**	**5,0**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Cebolla	10,0	9,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Judías verdes	150,0	150,0						Ensaladas
GR	**HUVN**	**Ensalada malagueña**				**206,0**	**2,6**	**22,5**	**11,5**	**2,9**	**Ensaladas**
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Aceitunas	15,0	15,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Cebolla	35,0	30,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Naranjas	85,0	60,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Patata	80,0	70,0						Ensaladas
CA	**HUPM**	**Ensalada mimosa**				**121,3**	**4,1**	**22,7**	**11,5**	**5,8**	**Ensaladas**
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Lechuga	80,0	60,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Tomate	30,0	28,2						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Maíz	30,0	30,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Zanahoria	30,0	24,9						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Espárrago conserva	30,0	27,6						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Remolacha	30,0	27,6						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Vinagre	10,0	10,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada mixta**				**130,7**	**2,3**	**7,1**	**10,4**	**3,0**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada mixta	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Tomate	150,0	141,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Zanahoria	25,0	20,8						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Lechuga	70,0	50,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada patata/zanahoria**				**195,8**	**3,4**	**23,5**	**10,4**	**5,2**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada patata/zanahoria	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada patata/zanahoria	Patata	100,0	90,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada patata/zanahoria	Zanahoria	150,0	124,5						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Ensalada tropical**				**167,4**	**2,1**	**16,5**	**10,5**	**2,6**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Ensalada tropical	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Melón	100,0	60,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Zanahoria	50,0	41,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Kiwi	30,0	25,8						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Piña en su jugo	50,0	50,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Lechuga	70,0	50,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Espaguetis**				**523,5**	**23,1**	**64,7**	**21,0**	**3,2**	**Pasta**
JA	CHJ	Espaguetis	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Queso rallado	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Espagueti	60,0	65,0						Pasta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Espaguetis	Tomate frito	150,0	150,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Cabezada de cerdo	50,0	50,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Cebolla	40,0	36,0						Pasta
JA	**CHJ**	**Espaguetis salteados**				**334,9**	**8,7**	**53,0**	**11,3**	**2,9**	**Pasta**
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Espagueti	70,0	70,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Cebolla	5,0	4,5						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Ajo	5,0	3,8						Pasta
JA	**CHJ**	**Espinacas esparragadas**				**210,3**	**8,7**	**18,7**	**11,6**	**5,5**	**Verduras**
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Ñoras	2,0	0,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Pan	25,0	25,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Espinaca congelada	250,0	250,0						Verduras
GR	**HUVN**	**Espinacas gratinadas**				**191,8**	**11,9**	**18,7**	**0,4**	**14,1**	**Verduras**
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Harina de trigo	10,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Leche entera	50,0	50,0						Verduras
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Mantequilla	8,0	8,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Espinacas salteadas**				**160,4**	**7,7**	**6,9**	**11,4**	**5,5**	**Verduras**
JA	CHJ	Espinacas salteadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas salteadas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Espinacas salteadas	Espinaca congelada	300,0	300,0						Verduras
CO	**HURS**	**Espinacas salteadas con jamón cocido**				**146,8**	**10,33**	**6,25**	**8,94**	**5,0**	**Verduras**
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Ajo	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Comino	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Espinaca congelada	230,0	230,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Jamón cocido	15,0	15,0						Verduras
CO	**HURS**	**Estofado de patatas**				**298,4**	**15,18**	**36,09**	**10,37**	**4,59**	**Patatas**
CO	HURS	Estofado de patatas	Aceite oliva virgen extra	7,0	7,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Ajo	3,0	3,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Cebolla	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Cúrcuma	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Laurel	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Menestra congelada	30,0	30,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Patata	180,0	180,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimentón	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimienta blanca	0,1	0,1						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimiento rojo	10,0	8,3						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimiento verde	10,0	8,4						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Ternera (aguja)	50,0	50,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Tomate triturado	25,0	25,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Vino blanco	5,0	5,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Fideos a la marinera**				**227,1**	**6,8**	**22,5**	**12,2**	**1,0**	**Pasta**
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Fumet de pescado	150,0	150,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Fideos gordos	30,0	30,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Pinza real	100,0	70,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Mejillones	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Cebolla	15,0	12,8						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Pimiento verde	10,0	8,1						Pasta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Tomate	30,0	28,2						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Ajo	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Vino	10,0	10,0						Pasta
CA	**HUPM**	**Fumé de pescado**				**9,2**	**1,0**	**1,3**	**0,1**	**0,0**	**Caldo**
CA	HUPM	Fumé de pescado	Puerro	3,3	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Apio	3,3	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Tomate	1,7	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Espina de pescado	50,0	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Pimiento verde	1,7	0,0						Caldo
JA	**CHJ**	**Garbanzos con arroz**				**206,8**	**7,6**	**28,8**	**6,8**	**5,2**	**Legumbres**
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Arroz	10,0	10,0						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Puerro	5,0	3,3						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Zanahoria	25,0	20,7						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Cebolla	15,0	13,5						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Ajo	5,0	3,8						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Garbanzos	30,0	30,0						Legumbres
GR	**HUVN**	**Garbanzos con bacalao**				**250,2**	**16,1**	**30,0**	**8,0**	**12,9**	**Legumbres**
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Ajo	3,0	2,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Bacalao	55,0	40,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Espinaca congelada	60,0	50,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Patata	45,0	40,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Pimiento verde	12,0	10,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Cebolla	25,0	20,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Tomate	25,0	20,0						Legumbres
SE	**HUVV**	**Garbanzos con calabaza**				**471,6**	**20,1**	**58,5**	**18,5**	**14,5**	**Legumbres**
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Ajo	2,6	2,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Cebolla	25,0	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Judías verdes	30,5	25,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Patata	127,3	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Pimiento verde	12,3	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Tomate	10,6	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Laurel	4,0	2,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Pimentón	1,0	1,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Codillo de jamón	10,0	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Falda	15,0	15,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Tocino fresco	20,0	20,0						Legumbres
CA	**HUPM**	**Garbanzos con espinacas**				**416,4**	**14,3**	**37,5**	**13,2**	**10,3**	**Legumbres**
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Espinaca congelada	83,0	83,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Cebolla	10,0	8,5						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Pan	5,0	5,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
SE	**HUVV**	**Garbanzos con verduras**				**374,6**	**14,9**	**50,9**	**13,4**	**12,2**	**Legumbres**
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Caldo blanco	30,0	30,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Pimentón	1,0	1,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Ajo	2,6	2,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Cebolla	16,7	15,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Judías verdes	25,0	25,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Patata	107,7	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Pimiento verde	12,3	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Tomate	10,6	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
SE	**HUVV**	**Garbanzos viudos**				**270,8**	**15,0**	**47,1**	**3,7**	**12,1**	**Legumbres**
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Hierbabuena	1,0	0,5						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Apio	16,7	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Calabaza	14,9	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Cebolla	11,1	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Patata	46,2	30,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Puerro	15,4	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Zanahoria	12,0	10,0						Legumbres
JA	**CHJ**	**Gazpacho**				**161,4**	**3,5**	**14,2**	**10,4**	**3,7**	**Verduras**
JA	CHJ	Gazpacho	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Pepino	30,0	23,1						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Tomate	250,0	235,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Vinagre	50,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Pan	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Ajo	2,0	1,5						Verduras
CO	**HURS**	**Gazpacho con almendras**				**506,4**	**7,30**	**31,66**	**38,95**	**4,32**	**Verduras**
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Aceite de girasol	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Almendra sin cáscara	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Manzana	10,0	8,9						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Pan blanco	50,0	50,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Pasa	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Vinagre	1,0	1,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Gazpacho sin pan**				**145,3**	**2,7**	**9,4**	**10,7**	**4,0**	**Verduras**
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Vinagre	6,0	6,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Ajo	2,6	2,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Pimiento verde	24,7	20,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Tomate	202,1	190,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Zanahoria	36,1	30,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Pepino	20,0	20,0						Verduras
MA	**HRUCH**	**Gazpachuelo de pescado**				**408,5**	**20,0**	**24,9**	**26,2**	**2,7**	**Verduras**
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Mayonesa comercial	30,0	30,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Rosada	75,0	75,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Patata	150,0	150,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Gamba pelada	25,0	25,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Zumo de limón								Verduras
HU	**HJRJ**	**Guisantes en salsa**				**387,1**	**20,2**	**35,5**	**17,6**	**10,2**	**Verduras**
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Guisantes	200,0	200,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Huevo	65,0	60,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Cebolla	20,0	18,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Ajo	3,0	3,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Vino	10,0	10,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
AL	**CHT**	**Guiso de costillas**				**820,3**	**31,9**	**30,3**	**63,5**	**4,5**	**Patatas**
AL	CHT	Guiso de costillas	Magro de cerdo 1ª	80,0	80,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Patata	100,0	90,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Pimiento verde	50,0	40,5						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Zanahoria	20,0	16,6						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Cebolla	10,0	9,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Tomate	50,0	47,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Ajo	7,0	5,3						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Aceite oliva virgen extra	9,0	9,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Guisantes	20,0	20,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Vino	10,0	10,0						Patatas
GR	**HUVN**	**Guiso de verduras**				**135,0**	**6,3**	**19,8**	**3,7**	**8,0**	**Verduras**
GR	HUVN	Guiso de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Acelgas	60,0	50,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Almendra sin cáscara	10,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Apio	25,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Espinaca congelada	25,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Judías verdes	22,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Patata	55,0	50,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Pimiento verde	18,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Puerro	30,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Cebolla	12,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Tomate	30,0	25,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Zanahoria	25,0	20,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Guiso marinero**				**237,2**	**15,8**	**15,6**	**12,8**	**1,6**	**Pasta**
JA	CHJ	Guiso marinero	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Macarrones/pasta tiburón	15,0	15,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Marrajo	50,0	50,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Pimiento verde	10,0	8,1						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Pimiento morrón	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Tomate	25,0	23,5						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Tubo de calamar	30,0	27,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Cebolla	25,0	22,5						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Ajo	5,0	3,8						Pasta
AL	**CHT**	**Gurullos**				**423,6**	**23,6**	**54,4**	**12,4**	**9,2**	**Legumbres**
AL	CHT	Gurullos	Conejo	50,0	28,5						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Garbanzos	50,0	50,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Cebolla	32,0	28,8						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Almendra sin cáscara	1,0	1,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Pan	3,0	3,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Pasta	10,0	10,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Patata	50,0	45,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Tomate	30,0	28,2						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
HU	**HJRJ**	**Habas con choco**				**348,8**	**28,5**	**28,2**	**12,2**	**5,1**	**Patatas**
HU	HJRJ	Habas con choco	Patata	100,0	100,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Choco	125,0	100,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Haba congelada	75,0	75,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Tomate triturado	30,0	30,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Pimiento verde	7,0	5,6						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Ajo	3,0	3,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas Con choco	Vinagre	4,0	4,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Vino blanco	20,0	20,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Habitas con jamón serrano**				**217,0**	**16,08**	**10,55**	**12,28**	**10,49**	**Verduras**
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Caldo blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Cebolla	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Haba congelada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Hierbabuena	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Jamón serrano	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Laurel	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Vino blanco	5,0	5,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Hervido de verduras**				**214,0**	**5,1**	**25,3**	**10,9**	**6,6**	**Verduras**
JA	CHJ	Hervido de verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Patata	100,0	90,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Vinagre	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Zanahoria baby	75,0	75,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Cebolla	25,0	22,5						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Judías verdes	100,0	100,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Judías blancas**				**400,8**	**22,0**	**42,2**	**16,0**	**14,3**	**Legumbres**
CA	HUPM	Judías blancas	Judías blancas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Pimiento Verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Ajo	2,0	2,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Patata	45,0	45,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Magro de cerdo 1ª	20,0	20,0						Legumbres
CA	**HUPM**	**Judías blancas musulmana sin carne**				**332,0**	**15,8**	**42,0**	**11,2**	**14,3**	**Legumbres**
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Judías blancas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Patata	45,0	45,0						Legumbres
CO	**HURS**	**Judías esparragadas**				**161,3**	**5,95**	**17,01**	**7,72**	**6,99**	**Verduras**
CO	HURS	Judías esparragadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Caldo blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Cebolla	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Comino	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Judías verdes	190,0	190,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Pan blanco	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Pimentón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Vinagre	2,0	2,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Judías verdes con champiñón**				**157,1**	**4,8**	**7,7**	**12,0**	**5,5**	**Verduras**
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Champiñón conserva	200,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Judías verdes	150,0	150,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	**CHJ**	**Judías verdes con patatas**				**199,5**	**5,1**	**21,1**	**11,0**	**5,2**	**Verduras**
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Patata	100,0	90,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Ajo	2,0	1,5						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Judías Verdes	150,0	150,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Judías verdes madrileña**				**431,2**	**16,6**	**16,0**	**33,5**	**3,6**	**Verduras**
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Tomate frito	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Jamón cocido	25,0	25,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Judías verdes	150,0	150,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Judías verdes salteadas**				**165.6**	**4,9**	**11,4**	**11,4**	**6,0**	**Verduras**
JA	CHJ	Judías verdes salteadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes salteadas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes salteadas	Judías verdes	250,0	250,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Judías verdes salteadas con jamón**				**226,7**	**15,1**	**14,4**	**12,0**	**6,2**	**Verduras**
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Judías verdes	250,0	250,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Ajo	5,0	3,8						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Cebolla	10,0	8,5						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Jamón cocido	50,0	50,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Lentejas**				**370,3**	**17,6**	**42,8**	**14,3**	**8,2**	**Legumbres**
CA	HUPM	Lentejas	Lentejas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Patata	53,4	53,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	**HUPR**	**Lentejas especial dietas**				**458,6**	**23,4**	**60,2**	**13,8**	**6,2**	**Legumbres**
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Lentejas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Patata	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Carne de ternera 1ª b	20,0	18,4						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Tomate natural triturado	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Zanahoria	30,0	24,6						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Cebolla	20,0	18,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Sal	2,0	2,0						Legumbres
CA	**HUPM**	**Lentejas musulmanas**				**333,7**	**15,5**	**42,8**	**11,2**	**8,2**	**Legumbres**
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Lentejas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Patata	53,4	53,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
SE	**HUVV**	**Macarrones a la crema**				**420,9**	**16,3**	**64,0**	**12,2**	**5,1**	**Pasta**
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Harina de trigo	10,0	10,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Nuez moscada	2,0	2,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Orégano	5,0	5,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Leche entera	20,0	20,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Jamón cocido	30,0	30,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Margarina 1 Kg.	10,0	10,0						Pasta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Macarrones boloñesa**				**369,3**	**25,5**	**46,0**	**11,7**	**4,5**	**Pasta**
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Carne picada de ternera 1ºB	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Pimiento verde	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Tomate triturado	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Tomate frito	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Cebolla	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Vino	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
JA	**CHJ**	**Macarrones con carne de cerdo**				**475,3**	**18,0**	**65,1**	**17,7**	**3,0**	**Pasta**
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Macarrones/pasta tiburón	60,0	60,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Tomate frito	150,0	150,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Cabezada de cerdo	50,0	50,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Cebolla	25,0	22,5						Pasta
CA	**HUPM**	**Macarrones con tomate sin carne**				**279,3**	**10,2**	**46,0**	**8,5**	**4,5**	**Pasta**
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Pimiento verde	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Tomate triturado	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Tomate frito	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Cebolla	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
JA	**CHJ**	**Macarrones hortelana**				**496,5**	**10,3**	**57,7**	**26,5**	**5,1**	**Pasta**
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Aceite oliva virgen extra	25,0	25,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Macarrones/pasta tiburon	60,0	60,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Pimiento verde	15,0	12,1						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Pimiento rojo	25,0	25,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Tomate pelado conserva	100,0	100,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Berenjena	40,0	33,2						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Calabacín	40,0	29,6						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Cebolla	30,0	27,0						Pasta
JA	**CHJ**	**Macarrones salteados**				**334,6**	**8,4**	**53,2**	**11,2**	**2,8**	**Pasta**
JA	CHJ	Macarrones salteados	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Macarrones/pasta tiburón	60,0	60,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Ajo	1,0	0,7						Pasta
CA	**HUPM**	**Macarrones salteados con jamón cocido**				**254,7**	**7,7**	**49,2**	**5,9**	**2,4**	**Pasta**
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Jamón cocido	20,0	20,0						Pasta
CA	**HUPM**	**Macarrones salteados con queso**				**369,7**	**10,1**	**45,4**	**17,7**	**2,4**	**Pasta**
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Queso	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
HU	**HJRJ**	**Marmitaco de atún**				**304,2**	**15,2**	**35,8**	**11,6**	**5,8**	**Patatas**
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Patata	150,0	120,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Atún en taco	100,0	80,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Tomate triturado	30,0	30,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Guisantes	10,0	10,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Pimiento morrón	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Zanahoria	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Pimiento verde	10,0	7,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Cebolla	15,0	12,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Ajo	2,5	2,5						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Perejil	1,2	1,2						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Vino blanco	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	**HURS**	**Menestra estofada**				**230,1**	**9,54**	**23,60**	**10,84**	**9,07**	**Verduras**
CO	HURS	Menestra estofada	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Cebolla	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Huevo	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Laurel	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Menestra congelada	210,0	210,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Tomate triturado	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Vino blanco	5,0	5,0						Verduras
CA	**HUPR**	**Menestra con jamón**				**202,0**	**6,2**	**11,0**	**14,8**	**0,0**	**Verduras**
CA	HUPR	Menestra con jamón	Menestra imperial	200,0	200,0						Verduras
CA	HUPR	Menestra con jamón	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
CA	HUPR	Menestra con jamón	Ajo	3,0	2,3						Verduras
CA	HUPR	Menestra con jamón	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						
JA	**CHJ**	**Menestra imperial salteada**				**172,4**	**2,7**	**14,8**	**11,2**	**12,9**	**Verduras**
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Menestra imperial	250,0	250,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Cebolla	25,0	22,5						Verduras
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Ajo	5,0	3,8						Verduras
CA	**HUPM**	**Paella**				**467,5**	**28,5**	**53,2**	**15,1**	**3,9**	**Arroz**
CA	HUPM	Paella	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Magro de cerdo 1ª	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Choco	25,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Pechuga de pollo	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Mejillones	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Pimiento rojo	20,0	13,2						Arroz
CA	HUPM	Paella	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Paella	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Paella	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Paella	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Vino	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Ajo	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Fumet de pescado	120,0	120,0						Arroz
SE	**HUVV**	**Paella de carne y pollo**				**304,2**	**15,2**	**35,8**	**11,6**	**5,8**	**Arroz**
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Ajo	2,6	2,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Apio	0,8	0,5						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Cebolla	12,6	10,1						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Patata	27,0	15,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Pimiento verde	24,7	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Puerro	0,8	0,5						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Zanahoria	1,1	0,8						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Espinazo salado	1,0	1,0						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Cabezada de cerdo	22,2	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Gallina	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Muslo de pollo	64,5	40,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Tomate triturado	15,0	15,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Tocino fresco	0,6	0,6						Arroz
CA	**HUPM**	**Paella musulmana (sin carne)**				**385,9**	**15,2**	**57,3**	**11,2**	**3,9**	**Arroz**
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	paella musulmana (sin carne)	Choco	50,0	40,0						arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Mejillones	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Pimiento rojo	20,0	13,2						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Guisantes	30,0	30,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Vino	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Ajo	5,0							Arroz
CA	**HUPM**	**Pasta (coditos) con atún**				**621,4**	**23,7**	**61,2**	**33,4**	**5,8**	**Pasta**
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Pasta (coditos)	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Atún en aceite (conserva)	50,0	50,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Tomate frito	40,0	40,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Tomate triturado	45,0	45,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Pimiento verde	30,0	24,3						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Cebolla	40,0	32,4						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Ajo	1,0	0,8						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Queso	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Bechamel	18,0	18,0						Pasta
SE	**HUVV**	**Pasta**				**288,6**	**8,4**	**53,1**	**6,3**	**2,2**	**Pasta**
SE	HUVV	Pasta	Espirales	70,0	70,0						Pasta
SE	HUVV	Pasta	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
CO	**HURS**	**Pasta calabacín y berenjena**				**327,9**	**11,25**	**44,17**	**11,80**	**8,30**	**Pasta**
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Ajo	1,0	1,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Berenjena	125,0	125,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Calabacín	150,0	110,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Cebolla	20,0	20,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Pasta	60,0	60,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Tomate triturado	25,0	25,0						Pasta
HU	**HJRJ**	**Pasta rizada con bechamel**				**857,8**	**13,0**	**57,7**	**63,9**	**1,9**	**Pasta**
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Pasta	60,0	60,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Leche desnatada	100,0	100,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Cebolla	20,0	18,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Mantequilla	60,0	60,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Harina de trigo	15,0	15,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Queso rallado	5,0	5,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Nuez moscada	1,0	1,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Pasta
CA	**HUPM**	**Patatas aliñadas**				**231,9**	**5,3**	**33,3**	**10,4**	**4,0**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Patata	200,0	200,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Cebolla	20,0	20,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Vinagre	10,0	10,0						Patatas

Prov.	*Hospital*	*Nombre del plato*	*Ingredientes*	*Ingredientes gr. necesarios*	*Ingredientes gr. comestibles*	*Kcal*	*Proteínas (g)*	*Hidrat. C (g)*	*Grasa (g)*	*Fibra (g)*	*Grupo*
CA	**HUPM**	**Patatas con alcachofas (basales)**				**398,0**	**10,0**	**60,0**	**12,0**	**14,3**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (basales)	Patata	150,0	150,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Alcachofas	50,0	50,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Ajo	5,0	5,0						Patatas
CA	Hupm	Patatas Con Alcachofas (dietas)	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Guisantes	45,0	45,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Habas	45,0	45,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Huevo cocido	10,0	9,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Jamón serrno	15,0	14,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas con alcachofas (dietas)**				**289,6**	**7,2**	**41,6**	**10,5**	**14,3**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Alcachofas	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Ajo	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas con bacalao**				**260,2**	**19,0**	**17,9**	**12,5**	**4,0**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Bacalao	100,0	80,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Pimiento verde	10,0	8,1						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Tomate	20,0	18,8						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Pimiento rojo	15,0	9,9						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Guisantes	15,0	15,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Vino	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Ñoras	5,0	0,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas con carne**				**455,0**	**20,2**	**30,6**	**28,0**	**3,8**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con carne	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Ternera guiso 1ª B	80,0	80,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Guisantes	16,0	16,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Pimiento rojo	8,0	5,3						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Tomate frito	16,0	16,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Apio	10,0	6,5						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Pimiento verde	8,0	5,3						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Ajo	2,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Vino	5,0	5,0						Patatas
SE	**HUVV**	**Patatas con carne de cerdo**				**279,8**	**13,2**	**27,7**	**12,3**	**4,1**	**Patatas**
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Ajo	2,6	2,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Cebolla	25,0	20,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Patata	218,2	180,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Pimienta blanca molida	2,0	2,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Pimiento verde	37,0	30,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Zanahoria	26,7	20,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Vino blanco	10,0	10,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Tomate triturado	10,0	10,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Magro de cerdo 1ª	62,5	50,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Patatas con cazón**				**260,2**	**19,0**	**17,9**	**12,5**	**4,0**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con cazón	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Cazón	100,0	75,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Ajo	0,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Pimiento verde	10,0	8,1						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Tomate	20,0	18,8						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Pimiento rojo	15,0	9,9						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Guisantes	15,0	15,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Vino	5,0	2,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas con choco**				**231,1**	**16,3**	**16,9**	**10,9**	**4,0**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con choco	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Choco	80,0	65,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Pimiento verde	10,0	8,1						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Tomate	20,0	18,8						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Pimiento rojo	15,0	9,9						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Guisantes	15,0	15,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Vino	5,0	5,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas con verduras y jamón serrano**				**299,0**	**14,0**	**36,0**	**11,0**	**14,3**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Alcachofas	60,0	60,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Ajo	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Jamón serrano	25,0	25,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Haba congelada	30,0	30,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Guisantes	30,0	30,0						Patatas
GR	**HUVN**	**Patatas en ajo pollo**				**352,3**	**20,2**	**30,7**	**16,5**	**5,1**	**Patatas**
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Huevo	32,5	30,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Patata	180,0	180,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Pollo deshuesado	50,0	50,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Cebolla	12,0	10,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Zanahoria	15,0	10,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Almendra sin cáscara	10,0	10,0						Patatas
SE	**HUVV**	**Patatas guisadas**				**189,7**	**4,6**	**32,1**	**5,4**	**4,2**	**Patatas**
SE	HUVV	Patatas guisadas	Caldo blanco	50,0	50,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Laurel	2,0	1,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Hueso salado de cerdo	2,0	2,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Tocino de cerdo salado	0,8	0,8						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Apio	2,0	1,2						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Cebolla	11,3	10,2						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Patata	246,2	180,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Puerro	1,8	1,2						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Zanahoria	38,6	32,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Gallina	15,0	15,0						Patatas
CO	**HURS**	**Patatas marinera**				**254,3**	**20,51**	**33,82**	**4,11**	**3,60**	**Patatas**
CO	HURS	Patatas marinera	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Ajo	1,0	1,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Patatas marinera	Calamar	50,0	50,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Cebolla	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Cúrcuma	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Guisantes	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Laurel	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Mejillones	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Merluza congelada	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Mero	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Patata	180,0	180,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Pimentón	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Pimiento rojo	5,0	4,2						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Pimiento verde	15,0	12,6						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Tomate triturado	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Vino blanco	10,0	10,0						Patatas
JA	**CHJ**	**Patatas viudas**				**239,6**	**5,8**	**32,3**	**10,5**	**6,5**	**Patatas**
JA	CHJ	Patatas viudas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Apio	1,0	0,8						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Patata	200,0	180,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Puerro	5,0	3,2						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Zanahoria	10,0	8,3						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Cebolla	10,0	9,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Ajo	2,0	1,5						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Alcachofas	25,0	20,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Judías verdes	25,0	25,0						Patatas
AL	**CHT**	**Pimentón**				**288,7**	**14,1**	**32,2**	**11,5**	**3,3**	**Patatas**
AL	CHT	Pimentón	Patata	150,0	135,0						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Rape	60,0	32,4						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Tomate	50,0	47,0						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Pimiento verde	15,0	12,2						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Ajo	4,0	3,0						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
JA	**CHJ**	**Pipirrana**				**221,7**	**11,3**	**9,8**	**15,4**	**3,5**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Pipirrana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Pimiento verde	20,0	16,2						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Tomate	250,0	235,0						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Caballa	25,0	25,0						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Ajo	5,0	3,8						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Huevo	25,0	22,0						Ensaladas
CA	**HUPM**	**Pisto**				**184,1**	**4,2**	**18,4**	**10,7**	**5,2**	**Verduras**
CA	HUPM	Pisto	Cebolla	30,0	25,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Pimiento verde	28,0	23,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Berenjena	100,0	85,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Calabacín	100,0	70,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Tomate	100,0	94,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CO	**HURS**	**Pisto con patatas**				**292,9**	**6,14**	**34,29**	**14,58**	**5,80**	**Verduras**
CO	HURS	Pisto con patatas	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Cebolla	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Harina de maíz	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Patata	50,0	50,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Pimiento verde	1,0	0,8						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Pisto congelado	180,0	180,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Tomate triturado	60,0	60,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Potaje San José**				**318,1**	**25,8**	**36,1**	**8,7**	**9,4**	**Legumbres**
JA	CHJ	Potaje San José	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Tomate	25,0	23,5						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Bacalao salazón	20,0	16,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Cebolla	15,0	13,5						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Espinaca congelada	40,0	40,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Laurel	1,0	1,0						Legumbres
CO	**HURS**	**Potaje Serrano**				**389,9**	**23,56**	**39,47**	**15,31**	**11,37**	**Legumbres**
CO	HURS	Potaje Serrano	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Acelga congelada	25,0	25,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Ajo	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Cebolla	15,0	15,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Codillo	20,0	20,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Cúrcuma	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Laurel	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Morcilla	10,0	9,7						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Patata	45,0	45,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Pimentón	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Pimienta blanca	0,1	0,1						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Pimiento verde	15,0	12,6						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Tomate triturado	15,0	15,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Zanahoria cuadritos	10,0	10,0						Legumbres
JA	**CHJ**	**Puchero de garbanzos**				**199,6**	**11,4**	**22,6**	**7,6**	**6,7**	**Sopas**
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Muslo de pollo	40,0	20,0						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Puerro	5,0	3,2						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Zanahoria	40,0	33,2						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Berza	30,0	20,4						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Cebolla	15,0	13,5						Sopas
JA	CHJ	PPuchero de garbanzos	Garbanzos	30,0	30,0						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Judías verdes	40,0	40,0						Sopas
JA	**CHJ**	**Puré alubias**				**362,2**	**17,2**	**51,0**	**11,3**	**17,5**	**Purés**
JA	CHJ	Puré alubias	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Patata	50,0	45,0						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Pimiento verde	15,0	12,1						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Tomate entero pelado	40,0	40,0						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Zanahoria	40,0	33,2						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Cebolla	25,0	22,5						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Ajo	1,0	0,7						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Alubias	60,0	60,0						Purés
AL	**CHT**	**Puré de Almería**				**271,8**	**7,6**	**36,5**	**10,6**	**7,4**	**Purés**
AL	CHT	Puré de Almería	Patata	90,0	81,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Guisantes	60,0	60,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Tomate	30,0	28,2						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Cebolla	30,0	27,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Ajo	4,0	3,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Judías verdes	60,0	54,6						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Zanahoria	30,0	24,9						Purés

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Puré de berza**				**427,5**	**17,6**	**45,2**	**19,6**	**10,8**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de berza	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Calabaza	50,0	35,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Judías Verdes	30,0	30,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Patata	45,0	45,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Morcilla	10,0	9,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Chorizo	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Tomate	20,0	18,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Ajo	2,0	2,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Pimiento verde	8,0	5,3						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Aceite oliva virgen extra	2,0	10,0						Purés
MA	**HRUCH**	**Puré de cazuela de patatas marinera**				**343,0**	**20,9**	**36,7**	**12,6**	**5,1**	**Purés**
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Patata	200,0	180,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Cazón	100,0	75,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Ajo	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Pimiento verde	10,0	8,1						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Cebolla	20,0	17,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Tomate	20,0	18,8						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Vino blanco								Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Pimiento morrón	15,0	9,9						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Guisantes	15,0	15,0						Purés
MA	**HRUCH**	**Puré de coles malagueñas sin carne ni derivados**				**320,1**	**17,5**	**52,0**	**4,3**	**12,0**	**Purés**
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Patata	30,0	30,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Caldo base	150,0	150,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Cebolla	15,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Tomate	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Ajo	3,0	3,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Col	120,0	100,0						Purés
JA	**CHJ**	**Puré de garbanzos**				**376,3**	**15,6**	**50,5**	**13,8**	**12,0**	**Purés**
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Patata	80,0	72,0						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Puerro	5,0	3,2						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Zanahoria	40,0	33,2						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Berza	40,0	27,2						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Judías verdes	40,0	40,0						Purés
SE	**HUVV**	**Puré de garbanzos con calabaza**				**349,6**	**15,3**	**55,2**	**8,4**	**13,4**	**Purés**
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Caldo de verdura	50,0	50,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Apio	25,0	15,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Calabaza	74,6	50,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Cebolla	27,8	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Patata	115,4	75,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Puerro	23,1	15,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Zanahoria	42,2	35,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						
CA	**HUPM**	**Puré de garbanzos con espinacas**				**416,4**	**14,3**	**37,5**	**13,2**	**10,0**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Espinaca congelada	83,0	83,0						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Cebolla	10,0	8,5						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Pan	5,0	5,0						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Ajo	2,0	2,0						Purés
JA	**CHJ**	**Puré de lentejas**				**371,5**	**18,5**	**51,7**	**11,4**	**10,5**	**Purés**
JA	CHJ	Puré de lentejas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Patata	50,0	45,0						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Pimiento verde	15,0	12,1						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Tomate pelado conserva	40,0	40,0						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Zanahoria	40,0	33,2						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Cebolla	25,0	22,5						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Ajo	5,0	3,8						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Lentejas	70,0	70,0						Purés
SE	**HUVV**	**Puré de patatas**				**229,7**	**5,9**	**41,9**	**5,5**	**4,9**	**Purés**
SE	HUVV	Puré de patatas	Apio	8,3	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Cebolla	5,6	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Patata	346,2	225,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Puerro	15,4	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de patatas con alcachofa**				**289,6**	**7,2**	**41,6**	**10,5**	**14,3**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Patata	200,0	200,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Alcachofas	100,0	100,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Ajo	5,0	3,9						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de patatas con carne**				**455,0**	**20,2**	**20,6**	**28,0**	**3,8**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Patata	144,0	144,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Ternera 1ª B	80,0	80,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Guisantes	16,0	16,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Pimiento rojo	8,0	5,3						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Tomate frito	16,0	16,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Apio	10,0	6,5						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Pimiento verde	8,0	5,3						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Ajo	2,0	2,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Vino	5,0	5,0						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de patatas con choco**				**231,1**	**16,3**	**16,9**	**10,9**	**4,0**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Patata	135,0	135,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Choco	80,0	65,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Ajo	0,0	0,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Pimiento verde	10,0	8,1						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Tomate	20,0	18,8						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Pimiento rojo	15,0	9,9						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Guisantes	15,0	15,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Vino	5,0	5,0						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de patatas con zanahoria**				**268,6**	**5,8**	**39,2**	**10,7**	**7,3**	Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con zanahoria	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con zanahoria	Patata	150,0	150,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con zanahoria	Zanahoria	150,0	124,5						Purés
JA	**CHJ**	**Puré de patatas natural**				**150,5**	**4,5**	**28,9**	**2,3**	**3,2**	**Purés**
JA	CHJ	Puré de patatas natural	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Purés
JA	CHJ	Puré de patatas natural	Patata	200,0	180,0						Purés
JA	CHJ	Puré de patatas natural	Caldo de pollo	250,0	250,0						Purés

Prov.	*Hospital*	*Nombre del plato*	*Ingredientes*	*Ingredientes gr. necesarios*	*Ingredientes gr. comestibles*	*Kcal*	*Proteínas (g)*	*Hidrat. C (g)*	*Grasa (g)*	*Fibra (g)*	*Grupo*
SE	**HUVV**	**Puré de patatas y zanahoria**				**125,0**	**4,0**	**28,0**	**0,5**	**5,5**	**Purés**
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Apio	8,3	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Calabacín	14,3	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Calabaza	14,9	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Cebolla	5,6	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Patata	161,5	105,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Puerro	7,7	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Zanahoria	114,5	95,0						Purés
MA	**HRUCH**	**Puré de puchero con cerdo**				**390,8**	**20,1**	**49,7**	**12,4**	**9,4**	**Purés**
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Patata	50,0	50,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Zanahoria	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Magro de cerdo 1ª	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Tocino fresco	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Apio	5,0	5,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Caldo base	150,0	150,0						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de verduras**				**125,3**	**3,8**	**15,8**	**5,2**	**4,8**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Puerro	50,0	40,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Zanahoria	50,0	40,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Apio	50,0	30,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Judías verdes	50,0	50,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Patata	45,0	45,0						Purés
SE	**HUVV**	**Puré de verduras**				**152,4**	**4,5**	**21,2**	**5,5**	**4,9**	**Purés**
SE	HUVV	Puré de verduras	Caldo de verdura	50,0	50,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Apio	41,7	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Calabacín	14,3	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Calabaza	29,9	20,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Cebolla	16,7	15,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Col	32,1	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Patata	115,4	75,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Puerro	38,5	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Zanahoria	24,1	20,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
SE	**HUVV**	**Puré de zanahoria**				**164,2**	**3,9**	**24,4**	**5,4**	**5,0**	**Purés**
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Apio	16,7	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Cebolla	5,6	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Patata	130,8	85,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Puerro	7,7	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Zanahoria	138,6	115,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
JA	**CHJ**	**Puré patata / puerro / zanahoria**			**96,5**	**2,7**	**16,7**	**2,3**	**3,4**	**Purés**	
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Patata	150,0	70,0						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Puerro	50,0	32,5						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Zanahoria	100,0	41,5						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Caldo de pollo	250,0	150,0						Purés
JA	**CHJ**	**Puré verduras (niño)**				**155,7**	**10,6**	**12,0**	**7,5**	**2,9**	**Purés**
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Apio	10,0	8,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Patata	50,0	45,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Puerro	10,0	6,5						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Zanahoria	50,0	41,5						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Pechuga de pollo	40,0	40,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Judías verdes	25,0	25,0						Purés

Prov.	*Hospital*	*Nombre del plato*	*Ingredientes*	*Ingredientes gr. necesarios*	*Ingredientes gr. comestibles*	*Kcal*	*Proteínas (g)*	*Hidrat. C (g)*	*Grasa (g)*	*Fibra (g)*	*Grupo*
GR	**HUVN**	**Remojón granadino**				**256,0**	**19,7**	**10,8**	**14,8**	**1,5**	**Ensaladas**
GR	HUVN	Remojón granadino	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Aceitunas	15,0	15,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Ajo	3,0	2,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Cebolla	35,0	30,0						Ensaladas
GR	HUVN	RRemojón granadino	Huevo	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Bacalao	80,0	60,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Naranjas	80,0	60,0						Ensaladas
HU	**HJRJ**	**Revuelto de calabacín**				**295,8**	**12,5**	**22,3**	**17,4**	**4,6**	**Revueltos**
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Calabacín	350,0	259,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Huevo pasteurizado	60,0	60,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Ajo	3,0	3,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Revueltos
JA	**CHJ**	**Revuelto de espárragos**				**319,0**	**14,8**	**5,5**	**26,7**	**3,7**	**Revueltos**
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						Revueltos
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Huevo pasteurizado	60,0	60,0						Revueltos
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Ajo	5,0	3,8						Revueltos
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Espárrago verde congelado	250,0	250,0						Revueltos
HU	**HJRJ**	**Revuelto de guisantes**				**441,1**	**25,2**	**33,3**	**23,0**	**10,0**	**Revueltos**
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Guisantes	200,0	200,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Huevo pasteurizado	60,0	60,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Jamón cocido	25,0	25,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Ajo	3,0	3,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Revueltos
CO	**HURS**	**Salmorejo cordobés**				**515,7**	**12,45**	**40,14**	**33,93**	**5,62**	**Verduras**
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Aceite oliva virgen extra	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Huevo	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Jamón serrano	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Pan blanco	60,0	60,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Tomate	250,0	235,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Vinagre	1,0	1,0						Verduras
CO	**HURS**	**Salmorejo espárragos**				**513,8**	**15,99**	**36,39**	**33,81**	**5,37**	**Verduras**
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Aceite oliva virgen extra	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Espárrago verde congelado	250,0	250,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Huevo	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Jamón serrano	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Pan blanco	60,0	60,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Salmorejo sin pan**				**230,9**	**2,8**	**9,9**	**20,0**	**3,9**	**Verduras**
CA	HUPM	Salmorejo sin pan	Tomate	300,0	282,0						Verduras
CA	HUPM	Salmorejo sin pan	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						Verduras
GR	**HUVN**	**Salteado de espárragos**				**250,0**	**8,5**	**7,5**	**20,8**	**1,6**	**Verduras**
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Jamón serrano	30,0	30,0						Verduras
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Espárrago conserva	140,0	140,0						Verduras
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Cebolla	25,0	20,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Sopa casera**				**109,3**	**2,4**	**12,8**	**5,4**	**1,5**	**Sopas**
JA	CHJ	Sopa casera	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Perejil	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Puerro	20,0	13,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Col	20,0	15,4						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Fideos finos	15,0	15,0						Sopas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	**HUVN**	**Sopa castellana**				**192,0**	**8,3**	**28,7**	**4,8**	**2,0**	**Sopas**
GR	HUVN	Sopa castellana	Ajo	20,0	15,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa castellana	Cebolla	30,0	25,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa castellana	Jamón serrano	20,0	20,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa castellana	Pan	40,0	40,0						Sopas
JA	**CHJ**	**Sopa de ajo**				**109,2**	**3,3**	**8,4**	**6,8**	**0,7**	**Sopas**
JA	CHJ	Sopa de ajo	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Pimentón	1,0	1,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Pimiento verde	5,0	4,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Tomate pelado conserva	40,0	40,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Pan	10,0	10,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Ajo	10,0	7,6						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Huevo	15,0	13,2						Sopas
AL	**CHT**	**Sopa de Almería**				**114,1**	**8,9**	**15,8**	**1,7**	**2,4**	**Sopas**
AL	CHT	Sopa de Almería	Zanahoria	30,0	24,9						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Puerro	30,0	19,5						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Apio	30,0	24,0						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Patata	50,0	45,0						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Pechuga de pollo	30,0	30,0						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Caldo de pollo	100,0	100,0						Sopas
CA	**HUPM**	**Sopa de arroz**				**126,7**	**2,8**	**28,1**	**0,4**	**0,4**	**Sopas**
CA	HUPM	Sopa de arroz	Caldo base	225,0	225,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de arroz	Arroz	30,0	30,0						Sopas
CA	**HUPM**	**Sopa de arroz y pollo**				**142,7**	**8,6**	**24,1**	**1,3**	**0,4**	**Sopas**
CA	HUPM	Sopa de arroz y pollo	Caldo base	200,0	200,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de arroz y pollo	Arroz	30,0	30,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de arroz y pollo	Pechuga de pollo	25,0	25,0						Sopas
SE	**HUVV**	**Sopa de cocido**				**106,4**	**15,4**	**2,2**	**4,0**	**0,5**	**Sopas**
SE	HUVV	Sopa de cocido	Apio	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Cebolla	0,7	0,9						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Patata	9,1	5,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Puerro	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Zanahoria	9,6	7,2						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Carcasa de pollo	21,6	21,6						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Espinazo salado	3,0	3,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Codillo de jamón	4,3	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Cerdo (costillas)	18,6	11,5						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Gallina	12,0	12,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Huevo	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Jamón cocido	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Pechuga de pollo	50,0	40,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Tocino fresco	5,8	5,8						Sopas
CO	**HURS**	**Sopa de marisco**				**195,8**	**15,80**	**15,72**	**7,75**	**1,19**	**Sopas**
CO	HURS	Sopa de marisco	Aceite oliva virgen extra	6,0	6,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Aderezo de limón	1,0	1,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Ajo	2,0	2,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Anís seco	0,1	0,1						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Arroz	12,0	12,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Calamar	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Cebolla	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Cúrcuma	0,5	0,5						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Fumet de pescado	100,0	100,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Gamba pelada	30,0	30,0						Sopas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Sopa de marisco	Harina de trigo	1,0	1,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Laurel	1,0	1,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Mejillones	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Merluza congelada	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Mero	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Pimentón	0,5	0,5						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Pimiento verde	5,0	4,2						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Tomate triturado	10,0	10,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Vino blanco	20,0	20,0						Sopas
CA	**HUPM**	**Sopa de pasta**				**150,5**	**5,1**	**31,0**	**0,7**	**1,4**	**Sopas**
CA	HUPM	Sopa de pasta	Caldo base	225,0	225,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de pasta	Pasta	35,0	35,0						Sopas
JA	**CHJ**	**Sopa de pescado**				**205,6**	**15,0**	**20,6**	**7,5**	**1,6**	**Sopas**
JA	CHJ	Sopa de pescado	Aceite Oliva Virgen Extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Marrajo	40,0	40,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Pimiento verde	5,0	4,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Tomate	30,0	28,2						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Tubo de calamar	25,0	22,5						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Cebolla	10,0	9,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Fideos finos	25,0	25,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Gamba pelada	10,0	10,0						Sopas
CA	**HUPM**	**Sopa de picadillo (arroz)**				**136,4**	**9,2**	**19,5**	**2,4**	**0,3**	**Sopas**
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Caldo base	200,0	200,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Jamón cocido	20,0	20,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Jamón serrano	10,0	10,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Huevo	12,0	10,6						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Arroz	30,0	30,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Pavo	10,0	10,0						Sopas
SE	**HUVV**	**Sopa de picadillo con pasta**				**187,4**	**11,1**	**27,8**	**3,6**	**0,7**	**Sopas**
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Apio	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Cebolla	0,7	0,6						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Patata	27,3	15,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Puerro	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Zanahoria	9,6	7,2						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	FIdeos finos	35,0	35,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Espinazo salado	5,0	5,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Gallina	12,0	12,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Huevo	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Jamón cocido	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Tocino fresco	5,8	5,8						Sopas
JA	**CHJ**	**Sopa de pollo con fideos**				**71,8**	**4,8**	**11,5**	**0,7**	**0,7**	**Sopas**
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Muslo de pollo	40,0	20,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Caldo de pollo	175,0	165,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Cebolla	10,0	9,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Fideos finos	15,0	15,0						Sopas
JA	**CHJ**	**Sopa de sémola**				**69,8**	**2,5**	**14,7**	**0,2**	**0,8**	**Sopas**
JA	CHJ	Sopa de sémola	Sémola de arroz	20,0	20,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de sémola	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
CA	**HUPR**	**Sopa de tapioca**				**67,7**	**0,3**	**16,4**	**0,1**	**0,0**	**Sopas**
CA	HUPR	Sopa de tapioca	Caldo base	200,0	200,0						Sopas
CA	HUPR	Sopa de tapioca	Pasta de tapioca	20,0	20,0						Sopas
CA	HUPR	Sopa de tapioca	Hierbabuena	*	0,0						Sopas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	**HUVV**	**Sopa de tomate**				**179,0**	**4,0**	**22,5**	**8,7**	**2,3**	**Sopas**
SE	HUVV	Sopa de tomate	Cebolla	18,8	15,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Pimienta blanca molida	0,2	0,2						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Pimiento verde	18,5	15,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Hierbabuena	4,0	2,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Tomate triturado	130,0	130,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Pan de kilo	30,0	30,0						Sopas
JA	**CHJ**	**Sopa de tomate con pasta**				**151,6**	**4,0**	**22,1**	**5,5**	**1,8**	**Sopas**
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Tomate pelado conserva	50,0	50,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Cebolla	25,0	22,5						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Ajo	5,0	3,8						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Fideos finos	25,0	25,0						Sopas
CA	**HUPM**	**Sopa de verduras**				**87,4,**	**3,0**	**11,9**	**3,0**	**2,6**	**Sopas**
CA	HUPM	Sopa de verduras	Caldo	125,0	125,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Puerro	15,0	12,7						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Col	50,0	37,5						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Zanahoria	12,5	10,4						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Patata	45,0	45,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Aceite oliva virgen extra	2,5	2,5						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Apio	15,0	9,8						Sopas
AL	**CHT**	**Sopa empanada**				**303,7**	**14,4**	**28,0**	**14,9**	**28,4**	**Sopas**
AL	CHT	Sopa empanada	Fideos finos	30,0	30,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Merluza congelada	15,0	15,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Guisantes	10,0	10,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Pimiento verde	15,0	12,2						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Gamba pelada	12,0	12,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Jamón cocido	8,0	8,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Huevo	20,0	20,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	tomate	20,0	18,8						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	cebolla	10,0	9,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Ajo	4,0	3,0						Sopas
GR	**HUVN**	**Sopa hortelana**				**173,0**	**3,7**	**16,1**	**10,4**	**2,1**	**Sopas**
GR	HUVN	Sopa hortelana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Arroz	10,0	10,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Espárrago conserva	80,0	40,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Guisantes	30,0	30,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Cebolla	25,0	20,0						Sopas
CO	**HURS**	**Sopa maravilla**				**136,80**	**7,43**	**13,83**	**5,71**	**0,57**	**Sopas**
CO	HURS	Sopa maravilla	Caldo blanco	100,0	100,0						Sopas
CO	HURS	Sopa maravilla	Gallina picada	10,0	10,0						Sopas
CO	HURS	Sopa maravilla	Maravilla	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa maravilla	Zanahoria cuadritos	10,0	10,0						Sopas
AL	**CHT**	**Trigo**				**393,1**	**20,1**	**44,2**	**15,1**	**10,7**	**Legumbres**
AL	CHT	Trigo	Garbanzos	50,0	50,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Trigo en grano	30,0	30,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Magro de cerdo 1ª	20,0	20,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Patata	50,0	45,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Morcilla	10,0	9,7						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Hueso salado de cerdo	5,0	0,0						Legumbres

Relación de segundos platos de almuerzos y cenas de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Acedías a la plancha**				**197,9**	**33,6**	**1,7**	**6,3**	**0,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Acedías a la plancha	Acedías	300,00	210,00						Pescado
CA	HUPM	Acedías a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Acedías a la plancha	Limón	40,00	0,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Acedías fritas**				**318,7**	**25,2**	**13,5**	**11,9**	**0,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Acedías fritas	Acedías	300,00	210,00						Pescado
CA	HUPM	Acedías fritas	Aceite de oliva para freir	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Acedías fritas	Harina	16,00	16,00						Pescado
CA	HUPM	Acedías fritas	Limón	40,00	0,00						Pescado
CO	**HURS**	**Albóndigas en blanco**				**563,3**	**25,02**	**25,81**	**40,00**	**0,47**	**Ternera**
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Ajo	2,00	2,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Albóndigas	180,00	180,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Caldo blanco	20,00	20,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Cebolla	20,00	20,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Harina	2,00	2,00						Ternera
SE	**HUVV**	**Albóndigas en salsa suave**				**404,1**	**23,8**	**7,0**	**36,2**	**0,9**	**Ternera**
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Apio	8,33	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Cebolla	12,50	10,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Puerros	8,33	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Zanahoria fresca	6,67	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Harina	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Laurel	2,00	1,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Tomillo	4,00	2,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Albóndigas de pollo sin sal	180,00	180,00						Ternera
CA	**HUPM**	**Albóndigas en tomate**				**406,6**	**34,3**	**10,9**	**25,2**	**2,3**	**Ternera**
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Ternera 1ª B	160,00	150,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Huevo	9,00	7,90						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Pan rallado	6,00	6,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Harina	3,00	3,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Vino blanco	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Cebolla	5,00	4,30						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Ajo	2,00	1,50						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Tomate frito	20,00	20,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Tomate triturado	120,00	112,80						Ternera
CA	**HUPR**	**Atún al ajillo**				**563,1**	**54,7**	**3,5**	**36,0**	**0,1**	**Pescado**
CA	HUPR	Atún al ajillo	Atún	250,00	175,00						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Sal	3,00	3,00						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Ajo	5,00	3,85						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Limón	5,00	3,20						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Atún con tomate**				**453,1**	**38,7**	**7,6**	**29,9**	**2,4**	**Pescado**
SE	HUVV	Atún con tomate	Ajo	2,63	2,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Cebolla	25,00	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Pimienta negra molida	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Pimientos verdes	24,69	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Azúcar	1,00	1,00						Pescado

Prov.	*Hospital*	*Nombre del plato*	*Ingredientes*	*Ingredientes gr. necesarios*	*Ingredientes gr. comestibles*	*Kcal*	*Proteínas (g)*	*Hidrat. C (g)*	*Grasa (g)*	*Fibra (g)*	*Grupo*
SE	HUVV	Atún con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Laurel	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Orégano	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Atún	250,00	175,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Tomate triturado	100,00	100,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Atún encebollado**				**456,0**	**40,3**	**4,0**	**31,0**	**1,1**	**Pescado**
CA	HUPM	Atún encebollado	Atún	250,00	175,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Ajo	1,00	1,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Cebolla	100,00	85,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Vino blanco	5,00	0,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Atún frito**				**470,0**	**40,3**	**7,5**	**31,0**	**0,4**	**Pescado**
CA	HUPM	Atún frito	Atún	250,00	175,00		161,0	30,0	279,0	470,0	Pescado
CA	HUPM	Atún frito	Harina	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Atún frito	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Atún horneado**				**429,2**	**37,3**	**4,3**	**29,3**	**0,3**	**Pescado**
SE	HUVV	Atún horneado	Caldo blanco	20,00	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Cebolla	22,22	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Harina de maiz	3,00	3,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Atún	250,00	175,00						Pescado
CO	**HURS**	**Atún plancha**				**444,0**	**41,3**	**0,0**	**31,0**	**0,4**	**Pescado**
CO	HURS	Atún plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Atún plancha	Atún	250,00	175,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Bacalao al gratén**				**355,7**	**45,5**	**19,0**	**11,4**	**2,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Ajo	2,00	1,52						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Pan rallado	3,00	3,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Tomate frito	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Patata	100,00	100,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Caldo	3,00	3,00						Pescado
CO	**HURS**	**Bacalao al vapor con arroz**				**255,77**	**36,51**	**11,12**	**7,18**	**1,40**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Aderezo de limön	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Bacalao a la roteña**				**288,0**	**40,7**	**7,0**	**10,8**	**1,7**	**Pescado**
CA	HUPM	Rosada roteña	Bacalao	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Pimiento verde	33,00	26,70						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Cebolla	40,00	34,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Tomate natural	66,00	66,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
GR	**HUVN**	**Bacalao con tomate**				**393,4**	**42,6**	**18,4**	**16,4**	**0,7**	**Pescado**
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Harina	15,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Pimiento verde	25,00	20,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Cebolla	30,00	25,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Tomate triturado	70,00	70,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Bacalao crema pimiento piquillo**				**271,4**	**40,67**	**6,21**	**9,32**	**1,53**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Aceite oliva virgen extra	6,00	6,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Nata líquida para cocinar	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Pimientos del piquillo	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Puerros	15,00	12,90						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Vino blanco	4,00	4,00						Pescado
CO	**HURS**	**Bacalao en blanco**				**312,0**	**50,0**	**10,0**	**8,0**	**1,0**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Fumet de pescado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CA	**HUPR**	**Bacalao en salsa de puerros con puré Duquesa**				**501,8**	**49,8**	**41,0**	**14,7**	**2,0**	**Pescado**
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Puerros	40,00	26,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Gamba pelada	30,00	30,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Almejas	30,00	4,50						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Vino manzanilla	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Azafrán en hebras	0,00	0,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Maizena	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Patatas en copos	40,00	40,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Caldo base	100,00	100,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Leche	50,00	50,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Bacalao en salsa verde**				**307,3**	**42,28**	**11,90**	**10,06**	**2,28**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Aceite oliva virgen extra	7,00	7,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Ajo	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Tallos de espárragos	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Guisante congelado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Harina	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Huevo	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Puerros	10,00	8,60						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado
CO	**HURS**	**Bacalao plancha**				**330,41**	**35,40**	**0,00**	**20,98**	**0,00**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao plancha	Aceite oliva virgen extra	19,00	19,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao plancha	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	**HURS**	**Bacalao reforzado**				**384,9**	**38,76**	**15,90**	**18,47**	**0,88**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao reforzado	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Aderezo de limón	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Harina	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Bacalao vizcaína**				**334,0**	**48,01**	**13,63**	**9,71**	**4,34**	**Pescado**
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Ajo	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Fumet de pescado	60,00	60,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Nata líquida para cocinar	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Perejil	0,10	0,10						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Pimiento morrón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Pimiento rojo	200,00	166,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Puerros	10,00	8,60						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Tomate triturado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Vino blanco	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Ñoras	10,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Berejenas a la crema**				**256,7**	**13,20**	**10,22**	**18,11**	**6,11**	**Verduras**
CO	HURS	Berejenas a la crema	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Bechamel	20,00	20,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Berenjena	240,00	200,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Cebolla	10,00	10,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Coñac	2,00	2,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Gamba pelada	25,00	25,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Jamón serrano	20,00	20,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Nuez moscada	0,10	0,10						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Perejil	1,00	1,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Puerros	30,00	25,80						Verduras
GR	**HUVN**	**Berenjena rellena**				**564,51**	**22,72**	**24,29**	**41,58**	**2,7**	**Verduras**
GR	HUVN	Berenjena rellena	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Ajo	3,00	2,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Berenjena	180,00	150,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Harina	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Leche	40,00	40,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Mantequilla	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Nuez moscada	0,00	0,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Pimienta molida	0,00	0,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Pimiento verde	25,00	20,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Queso rallado	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Ternera 1ª B	80,00	80,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Cebolla	25,00	20,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Tomate frito	50,00	50,00						Verduras
SE	**HUVV**	**Blanqueta de ternera**				**333,6**	**42,2**	**6,1**	**15,9**	**0,6**	**Ternera**
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Laurel	2,00	1,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Ternera 1 ª A (redondo, contra)	200,00	175,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Tomillo	4,00	2,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Apio	8,33	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Cebolla	11,11	10,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Puerros	7,69	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Zanahoria fresca	6,02	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Harina	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
CA	**HUPM**	**Boquerones fritos**				**287,9**	**25,1**	**4,8**	**18,9**	**0,2**	**Pescado**
CA	HUPM	Boquerones fritos	Boquerón	180,00	150,00						Pescado
CA	HUPM	Boquerones fritos	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Boquerones fritos	Harina	5,00	5,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Calabacines rellenos**				**335,6**	**22,55**	**23,22**	**16,95**	**4,74**	**Pescado**
CO	HURS	Calabacines rellenos	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	AjO	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Bechamel	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Calabacín	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Cebolla	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Carne picada de magro de cerdo	50,00	50,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Huevo	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Queso en barra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Tomate frito	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Calamares a la americana**				**249,9**	**36,14**	**7,76**	**8,25**	**1,24**	**Pescado**
CO	HURS	Calamares a la americana	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Ajo	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Calamar	200,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Cebolla	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Coñac	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Cúrcuma	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Fumet de pescado	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Gamba pelada	12,00	12,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Pan blanco	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Puerros	10,00	8,60						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Zanahoria fresca	10,00	10,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Calamares en salsa**				**352,2**	**31,5**	**4,6**	**22,3**	**1,0**	**Pescado**
JA	CHJ	Calamares en salsa	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Tomate natural	25,00	23,50						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Tubo de calamar	200,00	175,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Cebolla	40,00	36,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Ajo	5,00	3,80						Pescado
JA	**CHJ**	**Calamares fritos**				**261,4**	**31,5**	**8,9**	**12,0**	**0,3**	**Pescado**
JA	CHJ	Calamares fritos	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares fritos	Tubo de calamar	200,00	175,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares fritos	Harina	10,00	10,00						Pescado
GR	**HUVN**	**Canelones Rossini**				**454,8**	**35,1**	**39,8**	**18,1**	**3,0**	**Ternera**
GR	HUVN	Canelones Rossini	Aceite oliva virgen extra	2,00	2,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Harina	8,00	8,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Leche	50,00	50,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Mantequilla	8,00	8,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Pasta	30,00	30,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Pimienta molida	0,00	0,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Queso parmesano	20,00	20,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Ternera 1ª B	100,00	100,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Cebolla	30,00	25,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Tomate triturado	50,00	50,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Vino blanco	0,00	0,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Zanahoria cocida	30,00	30,00						Ternera
GR	**HUVN**	**Carbonada de ternera**				**460,65**	**31,23**	**21,85**	**26,91**	**1.4**	**Ternera**
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Ternera 1ª A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Harina	20,00	20,00						Ternera

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Cebolla	30,00	25,00						Ternera
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Zanahoria congelada	40,00	40,00						Ternera
JA	**CHJ**	**Carne de cerdo con tomate**				**369,7**	**41,5**	**5,2**	**19,2**	**1,1**	**Cerdo**
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Pimiento verde	15,00	12,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Tomate pelado conserva	100,00	100,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Vino blanco	15,00	15,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Cabezada de cerdo	180,00	180,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Cebolla	15,00	13,50						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Ajo	5,00	3,80						Cerdo
CA	**HUPM**	**Carne de ternera con tomate**				**382,0**	**43,0**	**5,6**	**20,9**	**2,3**	**Ternera**
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Ternera 1ª B	200,00	180,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Cebolla	40,00	34,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Tomate triturado	120,00	120,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Pimiento verde	20,00	20,00						Ternera
CO	**HURS**	**Carrillada de cerdo**				**544,6**	**48,15**	**6,56**	**36,20**	**2,35**	**Cerdo**
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Ajo	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Almendra pelada	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Caldo blanco	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Carrillada de cerdo	200,00	200,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Cebolla	25,00	25,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Clavo en grano	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Harina de maíz	2,00	2,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Laurel	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Nuez moscada	0,10	0,10						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Puerros	25,00	21,50						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Tomate triturado	15,00	15,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Vino blanco	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Vino tinto	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Zanahoria congelada	10,00	10,00						Cerdo
CA	**HUPR**	**Carrillada de ternera**				**441,4**	**35,0**	**6,5**	**29,9**	**0,9**	**Ternera**
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Carrillada de ternera	200,00	200,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Cebolla	30,00	27,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Zanahoria fresca	20,00	16,40						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Vino blanco	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Sal	1,00	1,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Ajo	2,00	1,54						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Comino, pimienta negra								Ternera
CO	**HURS**	**Cazón al horno**				**371,0**	**45,33**	**12,11**	**15,69**	**1,60**	**Pescado**
CO	HURS	Cazón al horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Cazón	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Fumet de pescado	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Guisante congelado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Harina	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Mejillón congelado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Pimiento rojo	10,00	8,30						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
HU	**HJRJ**	**Cazón con tomate**				**406,4**	**45,3**	**9,9**	**19.9**	**1,7**	**Pescado**
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Cazón	240,00	200,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Tomate natural	75,00	70,50						Pescado
HU	HJR	Cazón con tomate	Cebolla	15,00	13,50						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Pimiento verde	7,00	6,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Ajo	3,00	2,30						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
HU	**HJRJ**	**Cazón en adobo**				**604,3**	**55,3**	**10,8**	**37,8**	**1,4**	**Pescado**
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Cazón	240,00	200,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Ajo	7,00	5,70						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Laurel	10,00	0,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Harina	20,00	20,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Vinagre	20,00	20,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Orégano	2,50	2,50						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Comino	25,00	25,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Harina freír	20,00	20,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Aceite de oliva para freír	35,00	35,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Chocos fritos**				**262,1**	**25,2**	**13,5**	**11,9**	**0,5**	**Pescado**
CA	HUPM	Chocos fritos	Chocos	200,00	175,00						Pescado
CA	HUPM	Chocos fritos	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Chocos fritos	Harina	16,00	16,00						Pescado
CA	HUPM	Chocos fritos	Limón	40,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Chuleta adobada**				**479,8**	**40,0**	**1,21**	**35,0**	**0,10**	**Cerdo**
CO	HURS	Chuleta adobada	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Ajo	4,00	4,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Cúrcuma	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Perejil	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Pimentón	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
CO	**HURS**	**Chuleta al romero**				**478,0**	**40,0**	**1,00**	**35,0**	**0,10**	**Cerdo**
CO	HURS	Chuleta al romero	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Ajo	4,00	4,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Perejil	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Romero	1,00	1,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Chuleta de cerdo a la castellana**				**432,2**	**28,2**	**2,8**	**32,9**	**1,7**	**Cerdo**
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Cebolla	30,00	25,50						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Jamón cocido s/sal	20,00	20,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Zanahoria fresca	15,00	15,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Champiñón laminado	100,00	50,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Chuleta de cerdo a la plancha**				**340,2**	**22,2**	**0,0**	**26,6**	**0,0**	**Cerdo**
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la plancha	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la plancha	Ajo	3,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	**HURS**	**Chuleta riojana**				**508,0**	**40,0**	**5,58**	**35,0**	**1,22**	**Cerdo**
CO	HURS	Chuleta riojana	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Ajo	4,00	4,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Cebolla	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Chuleta riojana	Pimiento rojo	10,00	8,30						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Pimiento verde	10,00	8,40						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Tomate triturado	40,00	40,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Cinta de lomo a la plancha**				**302,1**	**30,0**	**4,8**	**18,1**	**0,2**	**Cerdo**
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Ajo	2,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Vino blanco	5,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Harina	5,00	5,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Limón	40,00	10,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Cinta de lomo empanado**				**418,5**	**38,9**	**18,0**	**21,2**	**1,0**	**Cerdo**
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Harina	8,00	8,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Aceite de oliva para freír	15,00	15,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Huevo pasteurizado	15,00	13,20						Cerdo
JA	**CHJ**	**Cordero al horno**				**573,6**	**48,2**	**1,0**	**41,0**	**0,1**	**Cordero**
JA	CHJ	Cordero al horno	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Perejil	1,00	1,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Pierna de cordero	300,00	175,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Pimienta negra	1,00	1,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Tomillo	1,00	1,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Vino blanco	10,00	10,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Ajo	5,00	3,80						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Laurel	1,00	1,00						Cordero
CO	**HURS**	**Corvina al vapor**				**263,0**	**41,9**	**11,92**	**5,38**	**2,04**	**Pescado**
CO	HURS	Corvina al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Corvina	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pescado
CO	**HURS**	**Corvina plancha**				**254,5**	**40,2**	**0,80**	**10,07**	**1,18**	**Pescado**
CO	HURS	Corvina a la plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Corvina a la plancha	Corvina	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Corvina a la plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Croquetas fritas (prec)**				**480,0**	**10,0**	**40,0**	**30,0**	**5,0**	**Farinaceos**
JA	CHJ	Croquetas fritas (prec)	Croquetas fritas (prec)	225,00	225,00						Farinaceos
GR	**HUVN**	**Delicias de rosada**				**291,12**	**21**	**15,6**	**16,3**	**0,4**	**Pescado**
GR	HUVN	Delicias de rosada	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Delicias de rosada	Rosada	190,00	150,00						Pescado
GR	HUVN	Delicias de rosada	Harina	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Delicias de rosada	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Empanadillas fritas (prec)**				**580,0**	**9,0**	**60,0**	**44,0**	**5,0**	**Farinaceos**
JA	CHJ	Empanadillas fritas (prec)	Empanadillas fritas (prec)	225,00	225,00						Farinaceos
CA	**HUPR**	**Entrecot de ternera a la plancha**				**253,1**	**33,8**	**0,9**	**13,1**	**0,0**	**Ternera**
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Lomo de ternera	225,00	150,00						Ternera
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Limón	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Sal	1,00	1,00						Ternera

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	**HUVN**	**Entremeses**				**418**	**26,8**	**0,2**	**34,3**	**0**	**Cerdo**
GR	HUVN	Entremeses	Jamón serrano	40,00	40,00						Cerdo
GR	HUVN	Entremeses	Jamón cocido	40,00	40,00						Cerdo
GR	HUVN	Entremeses	Queso tipo manchego	40,00	40,00						Cerdo
SE	**HUVV**	**Estofado de cerdo**				**372,9**	**27,1**	**11,3**	**22,6**	**2,1**	**Cerdo**
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Ajo	6,58	5,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Cebolla	31,25	25,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Pimienta negra	2,00	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Zanahoria fresca	26,67	20,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Harina	5,00	5,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Vino blanco	25,00	25,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Laurel	2,00	1,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Nuez moscada	1,00	1,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Tomate triturado	15,00	15,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Paleta De Cerdo 1 º B	175,00	150,00						Cerdo
JA	**CHJ**	**Estofado de ternera en blanco**				**361,1**	**39,1**	**5,5**	**20,0**	**4,0**	**Ternera**
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Ternera 1ª B	200,00	180,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Tomate pelado conserva	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Vino blanco	5,00	5,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Zanahoria fresca	25,00	20,70						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Cebolla	25,00	22,50						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Alcachofas	25,00	20,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Judías verdes	25,00	25,00						Ternera
JA	**CHJ**	**Filete de merluza empanado**				**391,3**	**28,3**	**10,4**	**26,6**	**0,7**	**Pescado**
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Filete de merluza	200,00	200,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Filete de merluza orly**				**450,5**	**27,5**	**32,9**	**24,0**	**1,4**	**Pescado**
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Perejil	1,00	1,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Ajo	5,00	3,80						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Filete de merluza	200,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Harina	40,00	40,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Levadura	2,00	2,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Filete de merluza romana**				**421,2**	**29,1**	**16,1**	**27,2**	**0,7**	**Pescado**
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Huevo pasteurizado	25,00	25,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Filete de merluza	200,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Harina	20,00	20,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Filete de ternera a la plancha**				**258,8**	**33,1**	**1,0**	**13,6**	**0,0**	**Ternera**
CA	HUPM	Filete de ternera a la plancha	Ternera 1ª A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
CA	HUPM	Filete de ternera a la plancha	Limón	40,00	10,00						Ternera
CA	HUPM	Filete de ternera a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
GR	**HUVN**	**Flamenquín fresco**				**506,5**	**29,8**	**9,5**	**52,2**	**0,5**	**Cerdo**
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Cinta de lomo de cerdo	110,00	100,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Harina	5,00	5,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Jamón cocido	20,00	20,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Pan rallado	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Queso tipo manchego	20,00	20,00						Cerdo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Flamenquín frito (prec)**				**410,0**	**25,0**	**10,0**	**30,0**	**1,0**	**Cerdo**
CO	HURS	Flamenquín frito (prec)	Flamenquín frito (prec)	215,00	215,00						Cerdo
SE	**HUVV**	**Fogonero a la plancha**				**178,0**	**28,8**	**0,0**	**7,0**	**0,0**	**Pescado**
SE	HUVV	Fogonero a la plancha	Aceite oliva virgen extra	4,00	4,00						Pescado
SE	HUVV	Fogonero a la plancha	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
CO	**HURS**	**Fogonero a la riojana**				**290,8**	**36,94**	**9,22**	**11,8**	**2,17**	**Pescado**
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Harina de maíz	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Pimiento rojo	20,00	16,60						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Pimiento verde	15,00	12,60						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
AL	**CHT**	**Frita de conejo**				**492,9**	**46,6**	**17,0**	**26,5**	**2,8**	**Conejo**
AL	CHT	Frita de conejo	Carne de conejo	200,00	120,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Pimiento verde	40,00	32,40						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Cebolla	40,00	36,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Tomate natural	125,00	117,50						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Vino blanco	20,00	20,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Azúcar	5,00	5,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	AJO	4,00	3,00						Conejo
GR	**HUVN**	**Fritillo motrileño**				**503,4**	**26,8**	**17**	**41,5**	**0,6**	**Cerdo**
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Ajo	3,00	2,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Jamón serrano	100,00	100,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Pimiento verde	30,00	25,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Cebolla	35,00	30,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Tomate natural	50,00	50,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Vino blanco	0,00	0,00						Cerdo
GR	**HUVN**	**Fritura de pescado**				**225,6**	**27,2**	**0,25**	**12,85**	**0**	**Pescado**
GR	HUVN	Fritura de pescado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Fritura de pescado	Colas de rape	50,00	50,00						Pescado
GR	HUVN	Fritura de pescado	Merluza congelada	60,00	60,00						Pescado
GR	HUVN	Fritura de pescado	Calamar	50,00	50,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Gallo a la plancha**				**192,9**	**30,0**	**0,5**	**8,1**	**0,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Gallo a la plancha	Gallo congelado	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Gallo a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Gallo a la plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Hamburguesa en salsa suave**				**344,1**	**22,5**	**2,2**	**32,2**	**0,2**	**Pollo**
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Cebolla	18,75	15,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Perejil	2,00	1,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Aceite oliva virgen extra	2,00	2,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Hamburguesas de pollo s/sal	160,00	160,00						Pollo
GR	**HUVN**	**Hamburguesa ternera**				**302,9**	**23,7**	**6,7**	**19,7**	**0,4**	**Ternera**
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Ajo	3,00	2,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Huevo pasteurizado	30,00	30,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Nuez moscada	0,00	0,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Pan rallado	10,00	10,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Pimienta molida	0,00	CS						Ternera

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Ternera 1ª B	160,00	150,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Vino blanco	0,00	0,00						Ternera
CA	**HUPM**	**Hamburguesas de pollo a la plancha**				**301,0**	**37,8**	**12,7**	**11,0**	**0,7**	**Pollo**
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Pan rallado	10,00	10,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Vino blanco	14,00	14,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Huevo pasteurizado	13,00	11,40						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Harina	8,00	8,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Ajo	3,00	0,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Cebolla	8,00	6,80						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
SE	**HUVV**	**Hamburguesas en salsa**				**385,8**	**22,8**	**3,6**	**35,1**	**0,4**	**Pollo**
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Ajo	6,58	5,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Cebolla	12,50	10,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Zanahoria fresca	13,33	10,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Hamburguesas de pollo s/sal	160,00	160,00						Pollo
CA	**HUPM**	**Hamburguesas pollo/ternera plancha**				**301,0**	**37,8**	**12,7**	**11,0**	**0,7**	**Carne**
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Pechuga de pollo	90,00	80,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Ternera 1ª B	90,00	80,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Pan rallado	10,00	10,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Vino blanco	14,00	14,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Huevo pasteurizado	13,00	11,40						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Harina	8,00	8,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Ajo	3,00	0,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Cebolla	8,00	6,80						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Carne
CO	**HURS**	**Hervido de fogonero**				**243,4**	**33,68**	**10,63**	**7,4**	**1,59**	**Pescado**
CO	HURS	Hervido de fogonero	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Huevo duro con judías verdes**				**222,2**	**10,3**	**8,9**	**16,2**	**3,7**	**Huevos**
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Judías verdes	150,00	150,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Cebolla	10,00	8,50						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Huevo	65,00	55,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Ajo	5,00	5,00						Huevos
CA	**HUPM**	**Huevo duro con puré de patatas**				**269,0**	**12,0**	**23,3**	**14,2**	**1,5**	**Huevos**
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Puré de patatas deshidratado	40,00	40,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Leche	100,00	100,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Huevo	65,00	55,00						Huevos
MA	**HRUCH**	**Huevos rellenos de atún y gambas**				**335,6**	**21,6**	**1,1**	**27,0**	**0,6**	**Huevos**
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Atún blanco en aceite de oliva	20,00	20,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Gamba pelada	20,00	20,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Huevo	90,00	90,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Lechuga	15,00	15,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Mayonesa Comercial	15,00	15,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Tomate natural	25,00	25,00						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Jamón asado**				**374,9**	**33,29**	**4,29**	**24,95**	**1,49**	**Cerdo**
CO	HURS	Jamón asado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Ajo	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Apio	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Cebolla	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Jamón de cerdo 1ª	180,00	180,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Puerros	10,00	8,60						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Tomate natural	20,00	18,80						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Vino blanco	15,00	15,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Zanahoria Fresca	20,00	20,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Jamón cocido y queso**				**409,9**	**40,3**	**0,8**	**27,3**	**0,0**	**Cerdo**
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Jamón cocido s/sal	90,00	90,00						Cerdo
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Queso tipo manchego	90,00	81,00						Cerdo
CA	HUPM	Jamón serrano	Jamón serrano	100,00	80,00						Cerdo
CO	**HURS**	**Lenguado al vapor**				**258,55**	**34,68**	**11,63**	**8,15**	**1,59**	**Pescado**
CO	HURS	Lenguado al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
CO	**HURS**	**Lenguado empanado**				**354,80**	**36,73**	**19,98**	**14,29**	**1,24**	**Pescado**
CO	HURS	Lenguado empanado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Aderezo de limón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Lenguado frito**				**257,6**	**28,1**	**8,8**	**12,2**	**0,3**	**Pescado**
CA	HUPM	Lenguado frito	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado frito	Harina	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado frito	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado frito	Limón	40,00	10,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Lenguado horno**				**186,5**	**27,6**	**2,4**	**7,5**	**0,6**	**Pescado**
JA	CHJ	Lenguado horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Lenguado horno	Zanahoria fresca	10,00	8,30						Pescado
JA	CHJ	Lenguado horno	Cebolla	20,00	18,00						Pescado
JA	CHJ	Lenguado horno	Lenguado limpio	200,00	200,00						Pescado
GR	**HUVN**	**Lenguado Menière**				**186,7**	**27,7**	**3,7**	**6,8**	**0,3**	**Pescado**
GR	HUVN	Lenguado Menière	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
GR	HUVN	Lenguado Menière	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
GR	HUVN	Lenguado Menière	Harina	5,00	5,00						Pescado
GR	HUVN	Lenguado Menière	Limón	0,00	10,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Lenguado plancha**				**176,6**	**28,1**	**1,8**	**6,7**	**0,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Lenguado plancha	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Lomo adobado**				**591,9**	**72,43**	**9,84**	**29,20**	**0,12**	**Cerdo**
CO	HURS	Lomo adobado	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Ajo	10,00	10,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Lomo adobado	175,00	175,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Pimentón	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Lomo al ajillo**				**339,0**	**30,2**	**1,0**	**22,9**	**0,0**	**Cerdo**
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Ajo	50,00	3,80						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
JA	**CHJ**	**Lomo al jerez**				**331,2**	**30,2**	**0,9**	**23,0**	**0,0**	**Cerdo**
JA	CHJ	Lomo al jerez	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al jerez	Ajo	5,00	3,80						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al jerez	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al jerez	Jerez seco	10,00	0,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Lomo de ternera a la plancha**				**258,7**	**33,1**	**0,9**	**13,6**	**0,0**	**Ternera**
CA	HUPM	Lomo de ternera a la plancha	Lomo de ternera	225,00	150,00						Ternera
CA	HUPM	Lomo de ternera a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
CA	HUPM	Lomo de ternera a la plancha	Limón	40,00	10,00						Ternera
CO	**HURS**	**Lomo Sajonia**				**359,0**	**36,04**	**4,24**	**21,99**	**0,01**	**Cerdo**
CO	HURS	Lomo Sajonia	Aceite oliva virgen extra	12,00	12,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo Sajonia	Ajo	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo Sajonia	Lomo sajonia	200,00	150,00						Cerdo
JA	**CHJ**	**Marrajo Pl.**				**265,9**	**34,0**	**2,0**	**13,6**	**0,0**	**Pescado**
JA	CHJ	Marrajo Pl.	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Marrajo Pl.	Marrajo	250,00	175,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Medallones en tomate**				**457,4**	**35,0**	**9,2**	**31,0**	**1,3**	**Cerdo**
JA	CHJ	Medallones en tomate	Aceite oliva virgen extra	25,00	25,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Tomate pelado conserva	100,00	100,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Vino blanco	5,00	5,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Pan rallado	10,00	10,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Cabezada de cerdo	180,00	180,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Cebolla	15,00	13,50						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Ajo	1,00	0,70						Cerdo
SE	**HUVV**	**Merluza a la andaluza**				**307,8**	**30,0**	**13,4**	**14,4**	**0,5**	**Pescado**
SE	HUVV	Merluza a la andaluza	Harina	15,00	15,00						Pescado
SE	HUVV	Merluza a la andaluza	Merluza en rodajas	240,00	200,00						Pescado
SE	HUVV	Merluza a la andaluza	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Merluza a la romana**				**348,27**	**33,90**	**7,29**	**20,31**	**0,43**	**Pescado**
CO	HURS	Merluza a la romana	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	**HURS**	**Merluza a la vasca**				**335,0**	**42,51**	**11,55**	**13,19**	**2,38**	**Pescado**
CO	HURS	Merluza a la vasca	Aceite oliva virgen extra	7,00	7,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Ajo	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Tallos de espárragos	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Gamba pelada	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Guisante congelado	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Harina	7,00	7,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Huevo	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Merluza al vapor**				**266,0**	**33,47**	**11,92**	**9,38**	**2,04**	**Pescado**
CO	HURS	Merluza al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Merluza en salsa verde**				**245,9**	**24,8**	**5,0**	**13,8**	**0,3**	**Pescado**
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Vino blanco	1,00	1,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Zanahoria fresca	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Cebolla	5,00	3,80						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Ajo	5,00	5,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Merluza fresca a la plancha**				**190,2**	**32,0**	**1,6**	**6,2**	**0,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Merluza fresca a la plancha	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca a la plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Merluza fresca al horno**				**305,4**	**33,6**	**18,9**	**10,6**	**2,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Patata	90,00	90,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Cebolla	25,00	21,30						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Merluza fresca en blanco**				**254,5**	**37,2**	**9,6**	**7,5**	**1,3**	**Pescado**
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Patata	36,00	36,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Pimiento verde	10,00	8,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Tomate natural	10,00	9,40						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Cebolla	10,00	8,50						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Ajo	2,00	1,50						Pescado
CA	**HUPM**	**Merluza fresca en salsa**				**299,7**	**36,5**	**13,5**	**11,0**	**3,4**	**Pescado**
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Mejillon congelado	16,00	16,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Espárrago verde congelado	20,00	20,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Cebolla	25,00	21,30						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Harina	6,60	6,60						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Guisante congelado	50,00	50,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Merluza fresca frita**				**323,8**	**34,7**	**16,0**	**11,4**	**0,9**	**Pescado**
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Harina	20,00	20,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Limón	40,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Aceite de oliva para freir	10,00	10,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Merluza frita**				**344,6**	**25,1**	**8,0**	**23,7**	**0,3**	**Pescado**
JA	CHJ	Merluza frita	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza frita	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza frita	Harina	10,00	10,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Merluza horno**				**249,8**	**24,8**	**3,3**	**13,7**	**1,0**	**Pescado**
JA	CHJ	Merluza horno	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Vino blanco	20,00	20,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Merluza horno	Zanahoria fresca	25,00	20,75						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Cebolla	25,00	22,50						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Ajo	2,00	1,52						Pescado
JA	**CHJ**	**Merluza plancha**				**174,9**	**24,2**	**0,0**	**8,7**	**0,0**	**Pescado**
JA	CHJ	Merluza plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza plancha	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	**HURS**	**Merluza sevillana**				**370,53**	**33,69**	**15,25**	**19,26**	**0,93**	**Pescado**
CO	HURS	Merluza sevillana	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Aderezo de limón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Ajo	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Harina	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	**HURS**	**Mero al vapor**				**238,0**	**33,68**	**10,63**	**6,75**	**1,59**	**Pescado**
CO	HURS	Mero al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Mero	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
CO	**HURS**	**Mero frito**				**310,27**	**33,00**	**7,23**	**16,51**	**0,43**	**Pescado**
CO	HURS	Mero frito	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Mero	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Orégano	0,10	0,10						Pescado
CO	**HURS**	**Mero plancha**				**249,2**	**35,37**	**0,80**	**11,61**	**1,18**	**Pescado**
CO	HURS	Mero plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Mero plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Mero plancha	Mero	220,00	200,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Muslo de pollo asado**				**472,9**	**49,5**	**4,0**	**28,8**	**0,2**	**Pollo**
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Vino blanco	5,00	5,00						Pollo
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Harina	5,00	5,00						Pollo
CO	**HURS**	**Muslo pollo al vapor con patata**				**304,4**	**40,02**	**9,26**	**11,92**	**1,60**	**Pollo**
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Cebolla	15,00	15,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Laurel	1,00	1,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Patata	40,00	40,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pollo
CO	**HURS**	**Palitos merluza fritos**				**510,8**	**9,74**	**43,90**	**32,91**	**6,32**	**Pescado**
CO	HURS	Palitos merluza fritos	Palitos merluza fritos	200,00	200,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Patata al vapor con huevo cocido**				**331,0**	**12,0**	**42,0**	**11,3**	**3,2**	**Huevos**
CA	HUPM	Patata al vapor con huevo cocido	Patata	250,00	250,00						Huevos
CA	HUPM	Patata al vapor con huevo cocido	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CA	HUPM	Patata al vapor con huevo cocido	Huevo	65,00	55,00						Huevos
CA	**HUPR**	**Pechuga de pollo a la castellana**				**250,0**	**28,2**	**2,8**	**18,0**	**1,7**	**Pollo**
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Pechuga de pollo	175,00	200,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Cebolla	30,00	25,50						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Jamón cocido s/sal	20,00	20,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Zanahoria fresca	15,00	15,00						Pollo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Champiñón laminado	100,00	50,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
CO	**HURS**	**Pechuga al vapor**				**299,6**	**45,14**	**10,53**	**8,55**	**2,42**	**Pollo**
CO	HURS	Pechuga al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Caldo blanco	20,00	20,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Patata	40,00	40,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pollo
HU	**HJRJ**	**Pechuga de pollo cocido**				**323,0**	**30,5**	**14,0**	**16,1**	**1,5**	**Pollo**
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Patata	75,00	75,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Cebolla	20,00	18,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Limón	5,00	5,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Tomate natural	40,00	37,60						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
CA	**HUPM**	**Pechuga de pollo empanado**				**418,5**	**39,8**	**18,0**	**21,2**	**1,0**	**Pollo**
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Harina	8,00	8,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Aceite de oliva para freír	15,00	15,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Huevo pasteurizado	15,00	13,20						Pollo
CA	**HUPM**	**Pechuga de pollo plancha**				**386,0**	**38,3**	**0,0**	**6,8**	**0,0**	**Pollo**
CA	HUPM	Pechuga de pollo plancha	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo plancha	Vino blanco	0,00	0,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
SE	**HUVV**	**Pechuga en salsa**				**285,8**	**32,0**	**11,1**	**12,1**	**1,0**	**Pollo**
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Ajo	2,63	2,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Cebolla	11,11	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Pimiento verde	12,35	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Tomate natural	10,64	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Zanahoria fresca	12,05	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	HARINA	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
SE	**HUVV**	**Pescado a la parrilla**				**203,1**	**30,8**	**0,9**	**8,9**	**0,0**	**Pescado**
SE	HUVV	Pescado a la parrilla	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la parrilla	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Pescado a la portuguesa**				**253,9**	**32,5**	**9,3**	**9,2**	**2,0**	**Pescado**
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Ajo	6,58	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Cebolla	37,50	30,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Perejil	10,00	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Pimienta blanca molida	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Pimientos verdes	37,04	30,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Tomate natural	21,28	20,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Azúcar	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Laurel	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Tomate triturado	20,00	20,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Pescado en amarillo**				**431,6**	**33,4**	**16,3**	**21,1**	**2,4**	**Pescado**
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Ajo	2,96	2,25						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Apio	2,08	1,25						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Cebolla	34,38	27,50						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Guisante congelado	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Perejil	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Pimienta blanca molida	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Pimientos verdes	25,31	20,50						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Puerros	2,08	1,25						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Harina	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Laurel	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Pimiento morrón	15,00	15,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Tomate Triturado	12,50	12,50						Pescado
CA	**HUPM**	**Pescado frito surtido**				**464,9**	**43,4**	**18,3**	**24,2**	**0,7**	**Pescado**
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Merluza fresca	160,00	96,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Cazón	110,00	90,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Acedías	100,00	70,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Limón	40,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Aceite de oliva para freír	15,00	15,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Harina	20,00	20,00						Pescado
CO	**HURS**	**Pez de limón plancha**				**352,4**	**42,85**	**0,80**	**19,75**	**1,18**	**Pescado**
CO	HURS	Pez de limón plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez de limón plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Pez de limón plancha	Pez limón	220,00	175,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Pez espada a la plancha**				**256,9**	**30,3**	**5,8**	**12,5**	**0,2**	**Pescado**
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Pez espada entero	250,00	175,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Harina	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Vino blanco	5,00	0,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Ajo	5,00	0,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	**HURS**	**Pez limón al horno**				**369,9**	**48,22**	**9,89**	**15,27**	**1,62**	**Pescado**
CO	HURS	Pez limón al horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Aderezo de limón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Ajo	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Espárrago en conserva	20,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Fumet de pescado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Gamba pelada	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Guisante congelado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Harina	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Pez limón	220,00	175,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Zanahoria fresca	10,00	10,00						Pescado
GR	**HUVN**	**Pizza**				**468,0**	**18,8**	**48,0**	**23,0**	**0,0**	**Farinaceos**
GR	HUVN	Pizza	Aceitunas	20,00	20,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Base de pizza	70,00	70,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Jamón cocido s/sal	25,00	25,00						Farinaceos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Pizza	Orégano	0,00	0,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Queso mozzarella	30,00	30,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Tomate frito	40,00	40,00						Farinaceos
CO	**HURS**	**Pollo a la española**				**411,5**	**61,24**	**1,52**	**17,83**	**0,67**	**Pollo**
CO	HURS	Pollo a la española	Aceite oliva virgen extra	7,00	7,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Ajo	2,00	2,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Champiñón laminado	40,00	20,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Jamón serrano	10,00	10,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Perejil	1,00	1,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	**HUVV**	**Pollo a la jardinera**				**263,6**	**27,0**	**6,5**	**13,6**	**1,7**	**Pollo**
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Ajo	2,63	2,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Cebolla	25,00	20,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Pimientos verdes	61,73	50,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Tomate natural	21,28	20,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Muslo de pollo	290,32	180,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Zanahoria rizolada	23,26	20,00						Pollo
JA	**CHJ**	**Pollo al ajillo**				**333,8**	**49,0**	**2,0**	**15,0**	**0,0**	**Pollo**
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	AJO	10,00	7,60						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
JA	**CHJ**	**Pollo al chilindrón**				**470,0**	**50,0**	**9,9**	**24,1**	**3,5**	**Pollo**
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Pimiento verde	25,00	20,25						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Pimiento rojo	25,00	20,25						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Tomate natural	50,00	47,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Zanahoria fresca	25,00	20,75						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Cebolla	25,00	22,50						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Ajo	5,00	3,80						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Guisante congelado	25,00	25,00						Pollo
GR	**HUVN**	**Pollo andalusí**				**329,8**	**31,4**	**13,3**	**16,7**	**0,2**	**Pollo**
GR	HUVN	Pollo andalusí	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusí	Manzana	45,00	40,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusí	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusí	Cebolla	25,00	20,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusí	Uva pasa	10,00	10,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusí	Vino blanco	0,00	0,00						Pollo
SE	**HUVV**	**Pollo cocido**				**286,1**	**41,1**	**5,5**	**10,6**	**1,8**	**Pollo**
SE	HUVV	Pollo cocido	Apio	16,67	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Cebolla	11,11	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Puerros	15,39	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Zanahoria fresca	60,24	50,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Aceite oliva virgen extra	2,00	2,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
GR	**HUVN**	**Pollo en salsa de almendras**				**385,3**	**37,4**	**7,6**	**22,8**	**0,0**	**Pollo**
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Ajo	3,00	2,00						Pollo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Almendra pelada	20,00	20,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Laurel	0,00	0,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Pimienta en grano	0,00	CS						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Cebolla	40,00	35,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Vino blanco	5,00	5,00						Pollo
SE	**HUVV**	**Pollo en salsa suave**				**276,2**	**35,1**	**1,7**	**14,5**	**0,2**	**Pollo**
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Laurel	2,00	1,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Cebolla	16,67	15,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Perejil	2,00	1,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Pechuga de pollo	200,00	160,00						Pollo
JA	**CHJ**	**Pollo hervido**				**236,7**	**46,0**	**4,4**	**3,9**	**1,7**	**Pollo**
JA	CHJ	Pollo hervido	Apio	5,00	4,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Puerros	15,00	9,75						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Zanahoria fresca	40,00	33,20						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Cebolla	25,00	22,50						Pollo
JA	**CHJ**	**Puré comercial 2º plato**				**516,6**	**18,7**	**25,3**	**38,9**	**3,4**	**Purés**
JA	CHJ	Puré comercial 2º plato	Puré comercial 2º plato	327,00	327,00	516,6	18,7	25,3	38,9	3,4	Purés
MA	**HRUCH**	**Puré de emblanco de pescado**				**221,9**	**30,1**	**9,3**	**7,2**	**1,0**	**Purés**
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Merluza congelada	200,00	180,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Patata	40,00	36,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Pimiento verde	10,00	8,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Tomate natural	10,00	9,40						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Cebolla	10,00	8,50						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Ajo	2,00	1,50						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Laurel								Purés
CA	**HUPM**	**Puré de huevo**				**178,5**	**9,0**	**13,0**	**10,1**	**1,3**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de huevo	Huevo	65,00	55,00						Purés
CA	HUPM	Puré de huevo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de huevo	Patata	72,00	72,00						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de jamón y huevo**				**272,6**	**24,4**	**15,3**	**12,7**	**1,3**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Huevo	33,00	28,00						Purés
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Jamón cocido s/sal	80,00	80,00						Purés
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Patata	72,00	72,00						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de pescado**				**182,5**	**14,7**	**20,2**	**4,7**	**3,3**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de pescado	Merluza fresca	120,00	72,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Puerros	30,00	18,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Apio	30,00	19,50						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Zanahoria fresca	30,00	24,90						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Patata	90,00	90,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Tomate natural	15,00	14,10						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de pollo**				**220,6**	**24,8**	**14,6**	**7,0**	**5,8**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de pollo	Pechuga de pollo	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo	Zanahoria congelada	200,00	200,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de pollo con arroz y zanahoria**				**285,8**	**24,2**	**28,8**	**8,2**	**1,6**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Pechuga de pollo	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Arroz	30,00	30,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Zanahoria fresca	50,00	41,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Puré de pollo y patatas**				**259,8**	**25,0**	**21,8**	**8,1**	**2,0**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Pechuga de pollo	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Patata	112,50	112,50						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Caldo	125,00	125,00						Purés
CA	**HUPM**	**Puré de ternera**				**273,1**	**23,8**	**20,4**	**10,7**	**5,0**	**Purés**
CA	HUPM	Puré de ternera	Ternera 1ª B	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Puerros	30,00	18,00						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Apio	30,00	19,50						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Zanahoria fresca	50,00	41,50						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Patata	90,00	90,00						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	**HUPM**	**Queso en porciones**				**83,8**	**5,4**	**0,8**	**6,6**	**0,0**	**Queso**
CA	HUPM	Queso en porciones	Queso en porciones	30,00	30,00						Queso
CA	**HUPM**	**Queso manchego**				**351,0**	**27,0**	**0,0**	**27,0**	**0,0**	**Queso**
CA	HUPM	Queso manchego	Queso tipo manchego	100,00	90,00						Queso
SE	**HUVV**	**Ragout**				**350,8**	**29,4**	**9,8**	**19,5**	**1,2**	**Ternera**
SE	HUVV	Ragout	Ajo	6,58	5,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Cebolla	31,25	25,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Tomate natural	15,96	15,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Zanahoria fresca	26,67	20,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Harina	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Vino blanco	25,00	25,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Ternera 1ª B	200,00	180,00						Ternera
GR	**HUVN**	**Rape mozárabe**				**226,4**	**26,3**	**11,1**	**8,2**	**0,6**	**Pescado**
GR	HUVN	Rape mozárabe	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Canela	0,00	0,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Rape	280,00	200,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Pasas	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Perejil	0,00	0,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Cebolla	40,00	35,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Vino blanco	0,00	0,00						Pescado
CO	**HURS**	**Revuelto de espárragos**				**336,20**	**13,38**	**24,42**	**20,58**	**3,02**	**Huevos**
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Ajo	3,00	3,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Bechamel	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Cebolla	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Espárrago verde congelado	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Huevo pasteurizado	30,00	30,00						Huevos
CA	**HUPR**	**Revuelto de jamón cocido**				**658,0**	**42,4**	**3,3**	**52,8**	**0,1**	**Huevos**
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Jamón cocido s/sal	100,00	100,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Huevo pasteurizado	80,00	80,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Ajo	2,00	1,54						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Sal	2,00	2,00						Huevos
CA	**HUPM**	**Revuelto de judías verdes y jamón**				**337,5**	**29,5**	**10,3**	**20,2**	**3,4**	**Huevos**
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Huevo pasteurizado	120,00	105,60						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Jamón cocido s/sal	70,00	70,00						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Judías verdes	135,00	135,00						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Ajo	20,00	15,20						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPR**	**Revuelto de pavo con champiñones**				**419,6**	**38,3**	**4,5**	**27,6**	**3,0**	**Huevos**
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Embutido de pechuga de pavo	80,00	80,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Huevo pasteurizado	80,00	70,40						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Champiñón laminado	150,00	75,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	SAL	1,00	1,00						Huevos
GR	**HUVN**	**Revuelto de setas con gambas**				**191,8**	**17,1**	**2**	**12,9**	**0,8**	**Huevos**
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Ajo	3,00	2,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Gamba pelada	40,00	40,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Huevo pasteurizado	60,00	60,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Setas de lata	80,00	40,00						Huevos
SE	**HUVV**	**Revuelto pastoril**				**320,9**	**18,2**	**12,3**	**22,3**	**2,6**	**Huevos**
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Cebolla	12,50	10,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Guisante congelado	20,00	20,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Judías Verdes	20,00	20,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Patata	54,55	30,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Zanahoria rizolada	17,44	15,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Huevo pasteurizado	120,00	12,00						Huevos
HU	**HJRJ**	**Revueltos de patatas**				**409,1**	**19,4**	**29,7**	**23,6**	**3,3**	**Huevos**
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Patata	180,00	180,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Huevo pasteurizado	120,00	120,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Ajo	3,00	2,30						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Perejil	1,00	1,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Cebolla	10,00	9,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Aceite oliva virgen extra	35,00	35,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	**HUPM**	**Rosada en blanco**				**254,5**	**37,2**	**9,6**	**7,5**	**1,3**	**Pescado**
CA	HUPM	Rosada en blanco	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Patata	36,00	36,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Pimiento verde	10,00	8,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Tomate natural	10,00	9,40						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Cebolla	10,00	8,50						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Ajo	2,00	1,50						Pescado
CA	**HUPM**	**Rosada frita**				**377,9**	**36,7**	**30,1**	**12,3**	**1,2**	**Pescado**
CA	HUPM	Rosada frita	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada frita	Harina	36,00	36,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada frita	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada frita	Limón	40,00	10,00						Pescado
JA	**CHJ**	**Rosada horno**				**208,2**	**29,4**	**1,6**	**9,4**	**0,6**	**Pescado**
JA	CHJ	Rosada horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Rosada horno	Rosada	300,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Rosada horno	Zanahoria fresca	10,00	8,30						Pescado
JA	CHJ	Rosada horno	Cebolla	20,00	18,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Rosada plancha**				**197,9**	**33,6**	**1,7**	**6,3**	**0,0**	**Pescado**
CA	HUPM	Rosada plancha	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Rosada riojana**				**284,0**	**38,48**	**9,22**	**10,35**	**2,17**	**Pescado**
CO	HURS	Rosada riojana	Lomo de rosada	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Harina de maíz	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Pimiento rojo	20,00	16,60						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Pimiento verde	15,00	12,60						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CA	**HUPM**	**Rosada roteña**				**288,0**	**40,7**	**7,0**	**10,8**	**1,7**	**Pescado**
CA	HUPM	Rosada roteña	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Pimiento verde	33,00	26,70						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Cebolla	40,00	34,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Tomate natural	66,00	66,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CO	**HURS**	**Rosada vapor**				**247,0**	**35,81**	**8,73**	**7,65**	**1,50**	**Pescado**
CO	HURS	Rosada vapor	Lomos de rosada	200,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Calabacín	50,00	45,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Caldo blanco	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Patata	40,00	40,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Salchichas**				**352,7**	**15,7**	**4,4**	**29,9**	**0,0**	**Cerdo**
SE	HUVV	Salchichas	Ajo	2,63	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CA	**HUPM**	**Salchichas con puré de patatas**				**423,1**	**16,1**	**41,0**	**21,6**	**2,4**	**Cerdo**
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Puré de patatas deshidratado	40,00	40,00						Cerdo
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Leche	160,00	160,00						Cerdo
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
JA	**CHJ**	**Salchichas con tomate**				**487,6**	**18,7**	**18,8**	**38,1**	**0,0**	**Cerdo**
JA	CHJ	Salchichas con tomate	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
JA	CHJ	Salchichas con tomate	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
JA	CHJ	Salchichas con tomate	Tomate frito	150,00	150,00						Cerdo
SE	**HUVV**	**Salchichas con tomate**				**525,8**	**17,3**	**9,8**	**36,4**	**1,7**	**Cerdo**
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Nuez moscada	2,00	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Ajo	3,95	3,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Cebolla	22,22	20,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Pimienta blanca molida	2,00	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Pimientos verdes	24,69	20,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Vino blanco	1,00	1,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Tomate triturado	80,00	80,00						Cerdo
JA	**CHJ**	**Salmón plancha**				**329,0**	**31,9**	**0,0**	**22,4**	**0,0**	**Pescado**
JA	CHJ	Salmón plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Salmón plancha	Salmón	200,00	175,00						Pescado

Prov.	*Hospital*	*Nombre del plato*	*Ingredientes*	*Ingredientes gr. necesarios*	*Ingredientes gr. comestibles*	*Kcal*	*Proteínas (g)*	*Hidrat. C (g)*	*Grasa (g)*	*Fibra (g)*	*Grupo*
GR	**HUVN**	**Salpicón de marisco**				**147,7**	**8,4**	**4,3**	**10,8**	**0,9**	**Pescado**
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Ajo	3,00	2,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Cebolla	25,00	20,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Merluza congelada	50,00	40,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Gamba pelada	30,00	30,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Mejillón congelado	25,00	25,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Pimiento morrón	15,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Pimiento verde	19,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Calamar	30,00	30,00						Pescado
GR	HUVN	SSalpicón de marisco	Tomate natural	25,00	25,00						Pescado
SE	**HUVV**	**San Jacobo**				**459,6**	**6,6**	**40,3**	**30,5**	**7,2**	**Cerdo**
SE	HUVV	San Jacobo	San jacobo	160,00	160,00						Cerdo
SE	HUVV	San Jacobo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
CO	**HURS**	**San Marino 2 unidades**				**375,49**	**18,88**	**34,08**	**18,19**	**0,00**	**Cerdo**
CO	HURS	San Marino 2 unidades	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Cerdo
CO	HURS	San Marino 2 unidades	San marino	160,00	160,00						Cerdo
SE	**HUVV**	**Sandwich de queso y jamón york**				**305,1**	**12,0**	**22,0**	**19,4**	**1,8**	**Otros**
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Pan de molde sandwich	40,00	40,00						Otros
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Margarina	15,00	15,00						Otros
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Jamón cocido	25,00	25,00						Otros
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Queso en barra	20,00	20,00						Otros
CA	**HUPM**	**Solomillo de cerdo plancha**				**315,5**	**35,0**	**0,0**	**19,5**	**0,0**	**Cerdo**
CA	HUPM	Solomillo de cerdo plancha	Solomillo de cerdo	175,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Solomillo de cerdo plancha	Ajo	3,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Solomillo de cerdo plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
GR	**HUVN**	**Surtido de embutidos**				**307,2**	**17,4**	**0,4**	**26,2**	**0,0**	**Cerdo**
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Chorizo	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Jamón serrano	25,00	25,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Jamón cocido s/sal	20,00	20,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Salchichón	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Queso tipo manchego	20,00	20,00						Cerdo
JA	**CHJ**	**Ternera a la pimienta**				**324,6**	**32,3**	**6,4**	**18,2**	**0,8**	**Ternera**
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Pimienta negra	2,00	2,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Ternera 1ª A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Vino blanco	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Cebolla	40,00	36,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Ajo	2,00	1,52						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Harina	5,00	5,00						Ternera
JA	**CHJ**	**Ternera asada**				**322,1**	**31,0**	**6,0**	**17,8**	**1,7**	**Ternera**
JA	CHJ	Ternera asada	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Apio	5,00	4,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Pimiento verde	15,00	12,15						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Pimiento morrón	15,00	15,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Puerros	10,00	6,50						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Ternera 1 ª A (redondo, contra)	200,00	175,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Tomate pelado conserva	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Vino blanco	20,00	20,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Zanahoria fresca	15,00	12,45						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Cebolla	25,00	22,50						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Ajo	5,00	3,80						Ternera

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Ternera carbonada**				**428,1**	**32,5**	**8,9**	**28,2**	**1,0**	**Ternera**
JA	CHJ	Ternera carbonada	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Ternera 1ª A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Cerveza	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Cebolla	50,00	45,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Ajo	5,00	3,80						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Harina	5,00	5,00						Ternera
AL	**CHT**	**Ternera en su jugo**				**374,7**	**33,9**	**5,1**	**24,3**	**0,5**	**Ternera**
AL	CHT	Ternera en su jugo	Ternera 1 ª A (redondo, contra)	200,00	175,00						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Ajo	4,00	3,04						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Cebolla	30,00	27,00						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Vino blanco	5,00	5,00						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
JA	**CHJ**	**Ternera jardinera**				**369,9**	**39,0**	**8,2**	**19,9**	**2,6**	**Ternera**
JA	CHJ	Ternera jardinera	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Pimiento verde	15,00	12,15						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Pimiento morrón	5,00	5,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Ternera 1ª B	200,00	180,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Tomate pelado conserva	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Vino blanco	5,00	5,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Zanahoria fresca	50,00	41,50						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Cebolla	50,00	45,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Ajo	5,00	3,80						Ternera
CO	**HURS**	**Tilapia a la bilbaína**				**275,0**	**39,86**	**1,29**	**12,27**	**1,20**	**Pescado**
CO	HURS	Tilapia a la bilbaína	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia a la bilbaína	Ajo	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia a la bilbaína	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia a la bilbaína	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
CO	**HURS**	**Tilapia al vapor**				**259,4**	**37,68**	**10,63**	**7,35**	**1,59**	**Pescado**
CO	HURS	Tilapia al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
CO	**HURS**	**Tilapia plancha**				**272,7**	**39,77**	**0,80**	**12,27**	**1,18**	**Pescado**
CO	HURS	Tilapia plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia plancha	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
SE	**HUVV**	**Tortilla de calabacines**				**261,3**	**17,2**	**9,7**	**17,3**	**1,6**	**Huevos**
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Calabacín	120,00	100,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Cebolla	33,33	30,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Perejil	0,00	0,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Aceite oliva virgen extra	3,00	3,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Huevo pasteurizado	120,00	120,00						Huevos
JA	**CHJ**	**Tortilla de gambas**				**455,5**	**35,7**	**0,7**	**34,8**	**0,0**	**Huevos**
JA	CHJ	Tortilla de gambas	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla de gambas	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla de gambas	Gamba pelada	100,00	100,00						Huevos
CA	**HUPM**	**Tortilla de jamón**				**226,6**	**17,3**	**0,2**	**17,4**	**0,0**	**Huevos**
CA	HUPM	Tortilla de jamón	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de jamón	Jamón cocido s/sal	25,00	25,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de jamón	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Tortilla de patatas con leche**				**415,9**	**12,4**	**29,8**	**28,3**	**3,2**	**Huevos**
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Huevo pasteurizado	62,50	62,50						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Patata	180,00	180,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Aceite de oliva para freír	20,00	20,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Leche	10,00	10,00						Huevos
CA	**HUPM**	**Tortilla de patatas sin cebolla**				**416,3**	**11,6**	**32,4**	**26,7**	**3,2**	**Huevos**
CA	HUPM	Tortilla de patatas sin cebolla	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas sin cebolla	Patata	180,00	180,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas sin cebolla	Aceite de oliva para freír	20,00	20,00						Huevos
JA	**CHJ**	**Tortilla española**				**479,3**	**18,9**	**27,3**	**33,9**	**3,2**	**Huevos**
JA	CHJ	Tortilla española	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla española	Patata	180,00	180,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla española	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla española	Cebolla	25,00	22,50						Huevos
CO	**HURS**	**Tortilla espinacas**				**347,6**	**22,54**	**3,64**	**26,99**	**6,22**	**Huevos**
CO	HURS	Tortilla espinacas	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla espinacas	Ajo	2,00	2,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla espinacas	Espinaca congelada	200,00	200,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla espinacas	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	**HUPM**	**Tortilla francesa**				**213,5**	**14,3**	**0,0**	**17,4**	**0,0**	**Huevos**
CA	HUPM	Tortilla francesa	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla francesa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
JA	**CHJ**	**Tortilla francesa (1 h.)**				**134,9**	**7,3**	**0,4**	**11,7**	**0,0**	**Huevos**
JA	CHJ	Tortilla francesa (1 h.)	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla francesa (1 h.)	Huevo pasteurizado	50,00	50,00						Huevos
GR	**HUVN**	**Tortilla granadina**				**356,8**	**19,9**	**15,0**	**24,2**	**3,1**	**Huevos**
GR	HUVN	Tortilla granadina	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Jamón serrano	20,00	20,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Habas	40,00	40,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Patata	40,00	40,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Pimiento verde	25,00	20,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Cebolla	25,00	20,00						Huevos
CO	**HURS**	**Tortilla hortelana**				**403,3**	**19,47**	**24,06**	**25,46**	**3,56**	**Huevos**
CO	HURS	Tortilla hortelana	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Acelga congelada	30,00	30,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Cebolla	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Judías verdes	30,00	30,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Patata panadera	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Zanahoria congelada	15,00	15,00						Huevos
CO	**HURS**	**Tortilla Jamón serrano**				**301,85**	**24,81**	**0,75**	**22,24**	**0,00**	**Huevos**
CO	HURS	Tortilla Jamón serrano	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla Jamón serrano	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla Jamón serrano	Jamón serrano	40,00	40,00						Huevos
JA	**CHJ**	**Tortilla paisana**				**516,6**	**18,7**	**25,3**	**38,9**	**3,4**	**Huevos**
JA	CHJ	Tortilla paisana	Aceite oliva virgen extra	25,00	25,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Patata	150,00	135,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Pimiento verde	30,00	24,30						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Pimiento rojo	25,00	20,20						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Cebolla	25,00	22,50						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	**HUVV**	**Triturado de Buey con guisantes**				**225,0**	**15,0**	**22,0**	**9,0**	**2,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado de Buey con guisantes	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado de Buey con guisantes	Triturado buey con guisantes	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Huevos a la provenzal**				**225,0**	**15,0**	**22,0**	**9,0**	**2,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Huevos a la provenzal	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Huevos a la provenzal	Tritur. huevos a la provenzal	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Huevos con verduras**				**219,0**	**16,3**	**21,2**	**7,7**	**3,2**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Huevos con verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Huevos con verduras	Triturado huevos con verduras	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Jamón con verduras**				**209,0**	**15,0**	**17,0**	**9,0**	**6,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Jamón con verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Jamón con verduras	Triturado jamón con verduras	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Marisco pescado-verduras**				**225,0**	**15,0**	**21,0**	**9,0**	**2,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Marisco pescado-verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Marisco pescado-verduras	Tx. Marisco-pescado verduras	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Merluza**				**209,5**	**16,4**	**20,0**	**7,1**	**1,6**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Merluza	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Merluza	TRITURADO MERLUZA	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Panaché de verduras**				**209,0**	**15,0**	**21,2**	**17,0**	**6,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Panaché de verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Panaché de verduras	Triturado panaché verduras	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Pavo con champiñones**				**209,0**	**15,0**	**17,0**	**9,0**	**6,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Pavo con champiñones	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pavo con champiñones	Triturado pavo c/champiñoneS	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Pescado con vegetales**				**225,0**	**15,0**	**21,0**	**9,0**	**2,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Pescado con vegetales	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pescado con vegetales	Triturado pescado c/vegetales	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Pollo con arroz y zanahoria**				**204,0**	**16,1**	**18,0**	**7,3**	**3,5**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Pollo c/arroz y zanahoria	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pollo c/arroz y zanahoria	Tx. Pollo C/arroz y zanahoria	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Pollo con zanahoria**				**225,0**	**15,0**	**21,0**	**9,0**	**2,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Pollo con zanahoria	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pollo con zanahoria	Triturado pollo con zanahoria	50,00	50,00						Purés
SE	**HUVV**	**Triturado Ternera a la jardinera**				**225,0**	**15,0**	**21,0**	**9,0**	**2,0**	**Purés**
SE	HUVV	Triturado Ternera a la jardinera	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Ternera a la jardinera	Triturado ternera jardinera	50,00	50,00						Purés
CO	**HURS**	**Varitas merluza caseras**				**245,67**	**25,50**	**3,76**	**14,25**	**0,22**	**Pescado**
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Harina	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Varitas de merluza congelada	150,00	150,00						Pescado

Relación de platos de guarniciones de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Acelgas con patatas**				**315,85**	**4,37**	**19,92**	**3,27**	**3,50**	**Verduras**
CO	HURS	Acelgas con patatas	Aceite oliva virgen extra	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Acelga congelada	150,0	150,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Cebolla	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Comino	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Patatas	90,0	90,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Alcachofas rehogadas**				**87,8**	**2,3**	**8,4**	**5,0**	**2,1**	**Verduras**
CA	HUPM	Alcachofas rehogadas	Alcachofas de lata	175,0	105,0						Verduras
CA	HUPM	Alcachofas rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Alcachofas rehogadas	Ajo	1,0	1,0						Verduras
CO	**HURS**	**Alcachofas salteadas con jamón cocido**				**179,47**	**9,15**	**11,63**	**8,39**	**6,43**	**Verduras**
CO	HURS	Alcachofas salt. c/jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/jamón cocido	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/jamón cocido	Alcachofa congelada	150,0	150,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/jamón cocido	Cebolla	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/jamón cocido	Jamón cocido	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/jamón cocido	Vino blanco	10,0	10,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Aros de cebolla fritos**				**161,4**	**1,0**	**5,9**	**15,0**	**0,8**	**Verduras**
JA	CHJ	Aros de cebolla fritos	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Verduras
JA	CHJ	Aros de cebolla fritos	Cebolla	40,0	36,0						Verduras
JA	CHJ	Aros de cebolla fritos	Harina de trigo	5,0	5,0						Verduras
CO	**HURS**	**Arroz 3 delicias caliente**				**244,22**	**7,92**	**39,11**	**7,28**	**0,80**	**Arroz**
CO	HURS	Arroz 3 delicias caliente	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz 3 delicias caliente	Ajo	3,0	3,0						Arroz
CO	HURS	Arroz 3 delicias caliente	Arroz 3 delicias congelado	190,0	190,0						Arroz
CA	**HUPM**	**Arroz blanco pilaf**				**289,2**	**5,3**	**54,4**	**5,6**	**2,5**	**Arroz**
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Caldo	120,0	120,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Ajo	3,0	3,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Vinagre de vino	2,0	2,0						Arroz
SE	**HUVV**	**Arroz blanco rehogado**				**195,0**	**3,8**	**38,5**	**2,9**	**0,2**	**Arroz**
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CO	**HURS**	**Arroz con champiñón y zanahoria**				**231,13**	**4,78**	**38,28**	**6,30**	**2,92**	**Arroz**
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Ajo	2,0	2,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Arroz	40,0	40,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Caldo blanco	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Cebolla	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Champiñón enlatado	60,0	30,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Zanahoria cuadritos	40,0	40,0						Arroz
CA	**HUPM**	**Arroz con champiñones**				**289,2**	**5,3**	**54,4**	**5,6**	**2,5**	**Arroz**
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Champiñón enlatado	160,0	80,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Ajo	3,0	2,3						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Cebolla	20,0	18,0						Arroz
CA	**HUPM**	**Arroz con tomate**				**241,7**	**5,6**	**55,9**	**1,1**	**3,8**	**Arroz**
CA	HUPM	Arroz con tomate	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con tomate	Tomate frito	100,0	100,0						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Arroz con zanahorias**				**261,53**	**4,81**	**45,74**	**6,32**	**2,43**	**Arroz**
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Ajo	2,0	2,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Caldo blanco	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Cebolla	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Zanahoria cuadritos	50,0	50,0						Arroz
JA	**CHJ**	**Arroz en blanco**				**157,2**	**2,3**	**26,2**	**5,5**	**0,4**	**Arroz**
JA	CHJ	Arroz en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz en blanco	Arroz	50,0	50,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz en blanco	Ajo	1,0	0,8						Arroz
JA	**CHJ**	**Arroz salteado**				**162,9**	**2,6**	**27,4**	**5,5**	**0,6**	**Arroz**
JA	CHJ	Arroz salteado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Arroz	50,0	50,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Cebolla	10,0	9,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Ajo	5,0	3,8						Arroz
CA	**HUPM**	**Berenjenas rehogadas**				**92,5**	**2,1**	**8,1**	**5,0**	**2,0**	**Verduras**
CA	HUPM	Berenjenas rehogadas	Berenjenas	200,0	154,0						Verduras
CA	HUPM	Berenjenas rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Berenjenas rehogadas	Ajo	2,0	2,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Calabacín horno**				**66,8**	**1,0**	**4,4**	**5,1**	**0,9**	**Verduras**
JA	CHJ	Calabacín horno	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Calabacín horno	Calabacín	100,0	74,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Calabacín rehogado**				**67,8**	**1,1**	**3,9**	**5,4**	**0,9**	**Verduras**
CA	HUPM	Calabacín rehogado	Calabacín	250,0	175,0						Verduras
CA	HUPM	Calabacín rehogado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Calabacín rehogado	Ajo	5,0	5,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Cebolla horno**				**67,9**	**1,3**	**4,8**	**5,0**	**1,6**	**Verduras**
JA	CHJ	Cebolla horno	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Cebolla horno	Cebolla	100,0	90,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Champiñones rehogados**				**66,5**	**1,8**	**2,4**	**5,3**	**1,8**	**Verduras**
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Champiñón enlatado	160,0	80,0						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Ajo	3,0	2,3						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Cebolla	20,0	18,0						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Vino blanco	2,0	2,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Coliflor con bechamel**				**165,1**	**4,5**	**16,3**	**9,6**	**2,6**	**Verduras**
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Coliflor (congelada)	100,0	100,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Harina de trigo	15,0	15,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Leche	25,0	25,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Margarina	10,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Nuez moscada	1,0	1,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Pimienta blanca	1,0	1,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Coliflor rehogada**				**91,0**	**4,4**	**6,7**	**5,4**	**4,3**	**Verduras**
SE	HUVV	Coliflor rehogada	Limón	8,3	5,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor rehogada	Coliflor	240,0	200,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor rehogada	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	**HURS**	**Ensalada con espárragos**				**116,96**	**1,76**	**2,69**	**10,54**	**1,82**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Espárragos blancos	30,0	30,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Lechuga limpia	60,0	60,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Tomate	40,0	37,6						Ensaladas
SE	**HUVV**	**Ensalada de arroz**				**309,6**	**6,3**	**46,5**	**11,1**	**2,5**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Arroz	50,0	50,0						Ensaladas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Cebolla	22,2	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Guisantes	30,0	30,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Tomate	42,6	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Vinagre de vino	23,0	3,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de bacalao y naranja**				**137,24**	**0,99**	**8,50**	**10,17**	**2,10**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Migas de bacalao	50,0	50,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Cebolla fresca	40,0	40,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Naranja	60,0	60,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de col**				**123,03**	**1,43**	**5,88**	**10,29**	**1,70**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de col	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Ajo	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Col	84,0	70,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Zanahoria rallada en lata	30,0	30,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de escarola**				**112,29**	**1,56**	**3,47**	**10,29**	**0,01**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de escarola	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de escarola	Ajo	1,0	1,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de escarola	Ensalada crujiente	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de escarola	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de lechuga con maíz**				**130,30**	**2,06**	**5,04**	**10,86**	**1,96**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de lechuga con maíz	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de lechuga con maíz	Lechuga limpia	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de lechuga con maíz	Maíz en lata	20,0	20,0						Ensaladas
CA	**HUPM**	**Ensalada de lechuga y tomate**				**60,5**	**1,3**	**1,9**	**5,3**	**1,4**	**Ensaladas**
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Lechuga iceberg	100,0	60,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Tomate	40,0	37,6						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Vinagre de vino	10,0	10,0						Ensaladas
SE	**HUVV**	**Ensalada de remolacha**				**74,7**	**0,8**	**6,2**	**5,3**	**0,2**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Cebolla	18,8	15,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Remolacha rodaja	65,0	65,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	**HUVV**	**Ensalada de tomate con atún**				**109,3**	**8,8**	**4,8**	**6,2**	**2,4**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Tomate	170,2	160,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Atún en aceite	30,0	30,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada de zanahoria**				**128,42**	**1,81**	**5,66**	**10,86**	**1,83**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Lechuga limpia	80,0	80,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Maíz en lata	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Zanahoria rallada en lata	50,0	50,0						Ensaladas
GR	**HUVN**	**Ensalada española**				**256,54**	**11,32**	**20,98**	**14,06**	**2,3**	**Ensaladas**
GR	HUVN	Ensalada española	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Aceitunas	5,0	5,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Atún en aceite	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Cebolla	15,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Huevo	30,0	28,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Patatas	110,0	100,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Tomate	22,0	20,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada Liz**				**113,00**	**0,90**	**4,00**	**10,40**	**0,00**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada Liz	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada Liz	Ensalada 4 estaciones	100,0	100,0						Ensaladas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	**HUVV**	**Ensalada mixta**				**222,9**	**10,2**	**7,3**	**17,2**	**2,8**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada mixta	Cebolla	50,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Lechuga	160,0	100,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Tomate	63,8	60,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Huevo	65,0	55,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Ensalada mixta con atún**				**209,97**	**12,22**	**2,85**	**16,33**	**1,38**	**Ensaladas**
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Atún en aceite	40,0	40,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Huevo	12,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Lechuga limpia	40,0	40,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Tomate	50,0	47,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Zanahoria rallada en lata	10,0	10,0						Ensaladas
SE	**HUVV**	**Ensalada tricolor**				**153,0**	**5,0**	**27,0**	**2,9**	**2,3**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Cebolla	25,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Hélices vegetales	40,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Tomate	53,2	50,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	**HUVV**	**Ensalada tricolor con atún**				**190,9**	**8,8**	**28,2**	**4,4**	**2,5**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Cebolla	25,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Tomate	53,2	50,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Espirales tricolor	40,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Atún en aceite	15,0	15,0						Ensaladas
SE	**HUVV**	**Ensalada tricolor con col y jamón york**				**205,8**	**7,3**	**29,0**	**5,8**	**2,6**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Col	24,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Espirales tricolor	40,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Jamón cocido	10,0	10,0						Ensaladas
CA	**HUPR**	**Espárragos Blancos con mahonesa**				**131,3**	**2,2**	**3,4**	**12,1**	**1,0**	**Ensaladas**
CA	HUPR	Espárragos Blancos con mahonesa	Espárragos blancos	100,0	100,0						Ensaladas
CA	HUPR	Espárragos Blancos con mahonesa	Mayonesa	15,0	15,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Espárragos verdes**				**63,8**	**2,9**	**1,9**	**5,0**	**1,5**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Espárragos verdes	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Espárragos verdes	Ajo	1,0	0,8						Ensaladas
JA	CHJ	Espárragos verdes	Espárragos verdes	100,0	100,0						Ensaladas
CO	**HURS**	**Espinacas esparragadas con york**				**199,21**	**10,58**	**15,26**	**8,97**	**7,10**	**Verduras**
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Caldo blanco	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Comino	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Jamón cocido	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Pan blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Pimentón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Vinagre de vino	2,0	2,0						Verduras
HU	**HJRJ**	**Espinacas rehogadas**				**169,4**	**7,3**	**9,5**	**11,4**	**13,6**	**Verduras**
HU	HJRJ	Espinacas rehogadas	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
HU	HJRJ	Espinacas rehogadas	Ajo	5,0	5,0						Verduras
HU	HJRJ	Espinacas rehogadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Espinacas salteadas c/Jamón cocido**				**140,91**	**8,40**	**5,15**	**8,10**	**6,43**	**Verduras**
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Ajo	4,0	4,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas Salteadas C/Jamón Cocido	Comino	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Jamón cocido	10,0	10,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Gazpacho**				**140,5**	**1,3**	**11,6**	**10,2**	**2,3**	**Verduras**
CA	HUPM	Gazpacho	Pan	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Pimiento verde	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Cebolla	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Tomate	120,0	120,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Ajo	1,0	1,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Vinagre de vino	0,0	0,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Pepino	10,0	10,0						Verduras
HU	**HJRJ**	**Guisantes rehogados**				**269,0**	**13,7**	**29,0**	**10,9**	**11,3**	**Verduras**
HU	HJRJ	Guisantes rehogados	Guisantes	225,0	225,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes rehogados	Ajo	3,0	3,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes rehogados	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Guisantes salteados con jamón york**			**248,5**	**20,3**	**26,6**	**7,4**	**7,3**	**Verduras**	
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Ajo	2,6	2,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Cebolla	33,3	30,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Guisantes	140,0	140,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Jamón cocido	60,0	60,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Hortalizas cocidas**				**103,4**	**4,5**	**17,0**	**2,4**	**4,7**	**Verduras**
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Col	60,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Coliflor (congelada)	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Judías verdes (congeladas)	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Patatas	115,4	60,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Huevo duro**				**105,0**	**8,8**	**0,1**	**7,8**	**0,0**	**Huevos**
SE	HUVV	Huevo duro	Huevo	65,0	55,0						Huevos
SE	**HUVV**	**Judías verdes aliñadas**				**75,3**	**1,8**	**4,1**	**5,4**	**1,8**	**Verduras**
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Cebolla	12,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Judías verdes (congeladas)	60,0	60,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Tomate	21,3	20,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Vinagre de vino	3,0	3,0						Verduras
HU	**HJRJ**	**Judías verdes con jamón cocido**				**207,4**	**7,8**	**8,6**	**15,7**	**3,8**	**Verduras**
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Judías verdes (congeladas)	200,0	200,0						Verduras
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Jamón cocido	25,0	25,0						Verduras
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Ajo	3,0	2,3						Verduras
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Judías verdes rehogadas**				**91,5**	**3,1**	**7,6**	**5,0**	**3,6**	**Verduras**
CA	HUPM	Judías verdes rehogadas	Judías verdes (congeladas)	150,0	150,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes rehogadas	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Lechuga**				**53,5**	**0,8**	**0,7**	**5,2**	**0,5**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Lechuga	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Lechuga	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Lechuga	Lechuga	80,0	50,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Limón**				**10,2**	**0,0**	**0,0**	**0,1**	**0,2**	**Otros**
JA	CHJ	Limón	Limón	40,0	25,6						Otros

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Macarrones salteados**				**184,3**	**4,8**	**30,3**	**5,7**	**1,6**	**Pasta**
JA	CHJ	Macarrones salteados	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Macarrones	40,0	40,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Orégano	1,0	1,0						Pasta
CA	**HUPM**	**Mayonesa**				**107,4**	**0,3**	**0,0**	**11,8**	**0,0**	**Otros**
CA	HUPM	Mayonesa	Mayonesa	15,0	15,0						Otros
JA	**CHJ**	**Menestra con cebolla**				**81,7**	**1,3**	**6,7**	**5,5**	**5,3**	**Verduras**
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Menestra	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Cebolla	15,0	13,5						Verduras
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Ajo	5,0	3,8						Verduras
CA	**HUPM**	**Menestra de verduras**				**93,8**	**1,7**	**9,6**	**5,4**	**4,3**	**Verduras**
CA	HUPM	Menestra de verduras	Menestra de verduras	125,0	125,0						Verduras
CA	HUPM	Menestra de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Menestra de verduras	Ajo	5,0	0,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Menestra de verduras con patatas**				**173,5**	**6,3**	**24,9**	**5,7**	**6,3**	**Verduras**
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Zanahoria congelada	60,2	50,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Ajo	2,6	2,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Cebolla	38,9	35,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Guisantes	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Judías verdes (congeladas)	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Patatas	61,5	40,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Patata panaderas**				**250,8**	**5,1**	**34,2**	**10,4**	**3,9**	**Patatas**
CA	HUPM	Patata panaderas	Patatas	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patata panaderas	Cebolla	40,0	34,0						Patatas
CA	HUPM	Patata panaderas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	**HURS**	**Patatas al horno**				**263,9**	**4,2**	**38,9**	**10,2**	**2,69**	**Patatas**
CO	HURS	Patatas al horno	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Ajo	3,0	3,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Patatas	200,0	200,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Perejil	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Vino blanco	5,0	5,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas al vapor basales**				**168,5**	**4,5**	**28,8**	**4,3**	**3,2**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas al vapor basales	Patatas	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor basales	Cebolla	10,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor basales	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas al vapor dietas**				**93,6**	**2,5**	**16,0**	**2,4**	**1,8**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas al vapor dietas	Patatas	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor dietas	Cebolla	5,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor dietas	Aceite oliva virgen extra	2,4	2,4						Patatas
HU	**HJRJ**	**Patatas aliñadas con huevo**				**261,8**	**7,5**	**27,4**	**13,6**	**3,2**	**Patatas**
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Patatas	175,0	175,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Huevo	30,0	28,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Perejil	12,0	0,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Vinagre De Vino	5,0	5,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
HU	**HJRJ**	**Patatas aliñadas con judías verdes**				**211,9**	**3,9**	**26,1**	**10,2**	**4,1**	**Patatas**
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Patatas	150,0	150,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Judías verdes (congeladas)	75,0	75,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Vinagre de vino	5,0	5,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
JA	**CHJ**	**Patatas con perejil**				**110,3**	**2,3**	**14,5**	**5,2**	**1,7**	**Patatas**
JA	CHJ	Patatas con perejil	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas con perejil	Patatas	100,0	90,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas con perejil	Perejil	1,0	1,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	**CHJ**	**Patatas dado rehogadas**				**199,9**	**2,3**	**14,5**	**15,3**	**1,6**	**Patatas**
JA	CHJ	Patatas dado rehogadas	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas dado rehogadas	Patatas	100,0	90,0						Patatas
JA	**CHJ**	**Patatas fritas**				**199,9**	**2,3**	**14,5**	**15,2**	**1,6**	**Patatas**
JA	CHJ	Patatas fritas	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas fritas	Patatas	100,0	90,0						Patatas
CA	**HUPM**	**Patatas fritas (prec)**				**351,4**	**4,1**	**32,0**	**23,0**	**3,5**	**Patatas**
CA	HUPM	Patatas fritas (prec)	Patatas prefritas	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas fritas (prec)	Aceite de para freír	10,0	10,0						Patatas
CO	**HURS**	**Patatas gajo**				**314,4**	**3,0**	**30,4**	**20,1**	**0,0**	**Patatas**
CO	HURS	Patatas gajo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas gajo	Patatas	135,0	135,0						Patatas
JA	**CHJ**	**Patatas pobre**				**205,6**	**2,6**	**15,7**	**15,2**	**2,0**	**Patatas**
JA	CHJ	Patatas pobre	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas pobre	Patatas	100,0	90,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas pobre	Cebolla	25,0	22,5						Patatas
SE	**HUVV**	**Picadillo de pimiento, tomate, cebolla y atún**				**94,4**	**4,5**	**3,4**	**7,1**	**1,2**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Cebolla	12,5	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Pimientos verdes	18,5	15,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Tomate	63,8	60,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Vinagre de vino	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Atún en aceite	15,0	15,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Pimiento asado**				**60,6**	**0,7**	**3,0**	**5,2**	**1,1**	**Verduras**
JA	CHJ	Pimiento asado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Pimiento asado	Pimiento verde	100,0	81,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Pimiento frito**				**106,4**	**0,7**	**3,0**	**10,2**	**1,1**	**Verduras**
CA	HUPM	Pimiento frito	Pimiento asado	100,0	81,0						Verduras
CA	HUPM	Pimiento frito	Aceite de para freír	10,0	10,0						Verduras
CA	**HUPR**	**Pimientos asados con melva**				**157,8**	**5,8**	**7,1**	**11,8**	**2,7**	**Verduras**
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Pimientos asados envasados	120,0	120,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Cebolletas largas	30,0	24,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Melva tronco	15,0	15,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Vinagre de vino	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Sal	1,0	1,0						Verduras
CO	**HURS**	**Pisto**				**229,49**	**3,97**	**22,06**	**13,34**	**4,19**	**Verduras**
CO	HURS	Pisto	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Cebolla	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Harina de maíz	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Pimiento verde	1,0	.8						Verduras
CO	HURS	Pisto	Pisto congelado	150,0	150,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Tomate triturado	15,0	15,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Puré de patatas**				**189,5**	**5,4**	**23,3**	**8,3**	**1,5**	**Patatas**
CA	HUPM	Puré de patatas	Puré deshidratado	25,0	25,0						Patatas
CA	HUPM	Puré de patatas	Leche	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
SE	**HUVV**	**Quesitos en porciones**				**87,2**	**5,6**	**0,8**	**6,9**	**0,0**	**Queso**
SE	HUVV	Quesitos en porciones	Quesitos en porciones	31,2	2,0						Queso
JA	**CHJ**	**Queso fresco**				**100,0**	**6,0**	**1,8**	**8,5**	**0,0**	**Queso**
JA	CHJ	Queso fresco	Queso fresco	50,0	50,0						Queso

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	**HURS**	**Rodajas de tomate con atún**				**185,02**	**8,67**	**4,90**	**13,92**	**1,96**	**Ensaladas**
CO	HURS	Rodajas de tomate con atún	Atún en aceite	30,0	30,0						Ensaladas
CO	HURS	Rodajas de tomate con atún	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Rodajas de tomate con atún	Tomate	140,0	131,6						Ensaladas
GR	**HUVN**	**Tomate al ajillo**				**114,78**	**1,13**	**4,56**	**10,3**	**1,4**	**Ensaladas**
GR	HUVN	Tomate al ajillo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Tomate al ajillo	Ajo	3,0	2,0						Ensaladas
GR	HUVN	Tomate al ajillo	Tomate	105,0	100,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Tomate aliñado**				**62,0**	**0,9**	**3,3**	**5,0**	**1,3**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Tomate aliñado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate aliñado	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Tomate asado**				**62,0**	**0,9**	**3,3**	**5,0**	**1,3**	**Verduras**
JA	CHJ	Tomate asado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Tomate asado	Tomate	100,0	94,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Tomate en rodajas**				**62,6**	**0,9**	**2,8**	**5,3**	**1,3**	**Ensaladas**
CA	HUPM	Tomate en rodajas	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
CA	HUPM	Tomate en rodajas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CA	HUPM	Tomate en rodajas	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
CA	**HUPM**	**Tomate frito**				**56,0**	**1,1**	**3,9**	**4,0**	**2,0**	**Verduras**
CA	HUPM	Tomate frito	Tomate frito	100,0	100,0						Verduras
GR	**HUVN**	**Tomate grillé con queso**				**126,0**	**7,0**	**4,3**	**9,1**	**1,4**	**Verduras**
GR	HUVN	Tomate grillé con queso	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
GR	HUVN	Tomate grillé con queso	Queso mozarella	15,0	15,0						Verduras
GR	HUVN	Tomate grillé con queso	Tomate	100,0	100,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Tomate provenzal**				**90,7**	**2,0**	**9,3**	**5,2**	**1,7**	**Ensaladas**
JA	CHJ	Tomate provenzal	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate provenzal	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate provenzal	Pan rallado	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate provenzal	Ajo	5,0	3,8						Ensaladas
JA	**CHJ**	**Zanahoria baby**				**77,7**	**0,9**	**7,3**	**5,2**	**2,9**	**Verduras**
JA	CHJ	Zanahoria baby	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria baby	Zanahoria baby	100,0	100,0						Verduras
JA	**CHJ**	**Zanahoria rallada aliñada**				**58,8**	**0,4**	**3,0**	**5,0**	**1,2**	**Verduras**
JA	CHJ	Zanahoria rallada aliñada	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria rallada aliñada	Vinagre de vino	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria rallada aliñada	Zanahorias	50,0	41,5						Verduras
JA	**CHJ**	**Zanahoria vichy**				**71,7**	**0,8**	**5,9**	**5,1**	**2,3**	**Verduras**
JA	CHJ	Zanahoria vichy	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria vichy	Zanahorias	90,0	74,7						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria vichy	Cebolla	10,0	9,0						Verduras
SE	**HUVV**	**Zanahorias aliñadas**				**66,9**	**1,5**	**9,8**	**2,5**	**4,1**	**Ensaladas**
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Cebolla	25,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Perejil	4,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Vinagre de vino	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Orégano	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Zanahoria rizolada	116,3	100,0						Ensaladas
CA	**HUPM**	**Zanahorias con guisantes**				**103,7**	**4,0**	**10,0**	**5,3**	**2,9**	**Verduras**
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Zanahorias	50,0	50,0						Verduras
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Guisantes	50,0	50,0						Verduras
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CA	**HUPM**	**Zanahorias rehogadas**				**82,0**	**1,0**	**7,8**	**5,2**	**2,9**	**Ensaladas**
CA	HUPM	Zanahorias rehogadas	Zanahorias	100,0	100,0						Ensaladas
CA	HUPM	Zanahorias rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CA	HUPM	Zanahorias rehogadas	Ajo	3,0	3,0						Ensaladas

Relación de postres de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Almíbar macedonia**				**84,8**	**0,7**	**20,5**	**0,0**	**1,4**	**Fruta**
CA	HUPM	Almíbar macedonia	Macedonia en almíbar	250,0	141,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Almíbar melocotón**				**86,5**	**0,7**	**20,7**	**0,1**	**1,9**	**Fruta**
CA	HUPM	Almíbar melocotón	Melocotón en almíbar	250,0	136,0						Fruta
JA	**CHJ**	**Almíbar pera**				**86,5**	**0,7**	**20,7**	**0,1**	**1,9**	**Fruta**
JA	CHJ	Almíbar pera	Pera en almíbar	250,0	150,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Almíbar piña en su jugo**				**97,9**	**0,6**	**23,2**	**0,3**	**1,7**	**Fruta**
CA	HUPM	Almíbar Piña en su jugo	Piña en almíbar	250,0	145,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Arroz con leche**				**156,8**	**4,5**	**28,8**	**2,6**	**2,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Arroz con leche	Arroz con leche	140,0	140,0						Lácteos
SE	**HUVV**	**Arroz con leche casero**				**275,8**	**6,5**	**52,9**	**4,7**	**0,7**	**Lácteos**
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Arroz redondo	40,0	40,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Azúcar	17,0	17,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Canela molida	1,0	1,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Leche entera	110,0	110,0						Lácteos
SE	**HUVV**	**Arroz con leche edulcorado**				**180,5**	**6,8**	**36,6**	**0,8**	**0,7**	**Lácteos**
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Arroz redondo	40,0	40,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Leche desnatada	110,0	110,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Canela molida	1,0	1,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Edulcorante dietético	1,0	1,0						Lácteos
JA	**CHJ**	**Crema de queso**				**121,5**	**7,0**	**15,8**	**3,0**	**1,5**	**Lácteos**
JA	CHJ	Crema de queso	Crema de queso	110,0	110,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Dulce de membrillo**				**107,7**	**0,0**	**28,5**	**0,0**	**3,2**	**Fruta**
CA	HUPM	Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	50,0	50,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Flan**				**146,3**	**5,3**	**24,3**	**3,1**	**0,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Flan	Flan	110,0	110,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Fruta albaricoque**				**76,0**	**1,5**	**17,5**	**0,0**	**3,9**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta albaricoque	Albaricoque	200,0	184,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta caqui**				**131,0**	**1,4**	**32,0**	**0,6**	**3,2**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta caqui	Caqui	200,0	174,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta cerezas**				**80,7**	**1,0**	**17,6**	**0,7**	**2,0**	**Fruta**
CA	HUPM	fruta cerezas	Cerezas	200,0	130,5						fruta
CA	**HUPM**	**Fruta chirimoya**				**177,8**	**2,2**	**44,0**	**0,4**	**3,2**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta chirimoya	Chirimoya	220,0	132,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta ciruela**				**78,8**	**1,0**	**18,7**	**0,0**	**2,7**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta ciruela	Ciruela	200,0	170,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta fresa**				**68,9**	**1,4**	**14,0**	**1,2**	**4,2**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta fresa	Fresa	200,0	194,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta kiwi**				**108,5**	**2,0**	**24,2**	**1,1**	**3,0**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta kiwi	Kiwi	200,0	172,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta mandarina**				**62,4**	**1,3**	**14,3**	**0,0**	**3,0**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta mandarina	Mandarina	220,0	158,4						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta manzana**				**77,0**	**0,0**	**20,0**	**0,0**	**3,3**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta manzana	Manzana	200,0	168,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta manzana Golden**				**81,1**	**0,6**	**21,0**	**0,2**	**3,4**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta manzana Golden	Manzana Golden	200,0	184,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta manzana roja**				**92,0**	**0,6**	**23,4**	**0,2**	**3,6**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta manzana roja	Manzana roja	200,0	180,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta melocotón**				**67,6**	**1,1**	**15,8**	**0,0**	**2,5**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta melocotón	Melocotón	200,0	176,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta naranja**				**60,4**	**1,3**	**13,8**	**0,0**	**3,7**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta naranja	Naranja	220,0	160,6						Fruta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Fruta nectarina**				**67,6**	**1,1**	**15,8**	**0,0**	**2,5**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta nectarina	Nectarina	200,0	176,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta pera**				**77,6**	**0,7**	**18,7**	**0,0**	**3,8**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta pera	Pera	200,0	176,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta plátano**				**92,4**	**1,3**	**21,1**	**0,3**	**2,7**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta plátano	Plátano	160,0	105,6						Fruta
CA	**HUPM**	**Fruta uva**				**88,4**	**1,2**	**20,9**	**0,0**	**1,1**	**Fruta**
CA	HUPM	Fruta uva	Uva	150,0	135,0						Fruta
SE	**HUVV**	**Gelatina de frutas**				**94,8**	**2,4**	**21,3**	**0,0**	**0,2**	**Fruta**
SE	HUVV	Gelatina de frutas	Macedonia frutas lata	20,0	20,0						Fruta
SE	HUVV	Gelatina de frutas	Gelatina	20,0	20,0						Fruta
SE	HUVV	Helado	Helado	70,0	70,0	139,0	1,9	18,3	6,4	0,0	Fruta
JA	**CHJ**	**Leche fermentada bífidus**				**63,0**	**5,8**	**8,4**	**0,2**	**1,7**	**Lácteos**
JA	CHJ	Leche fermentada bífidus	Leche fermentada bífidus	125,0	125,0						Lácteos
JA	**CHJ**	**Leche fermentada con lactobacilus**				**71,0**	**2,8**	**10,5**	**1,1**	**0,0**	Lácteos
JA	CHJ	Leche fermentada con lactobacilus	Leche fermentada c/lactobacilus	95,0	95,0						Lácteos
HU	**HJRJ**	**Maizena**				**204,1**	**9,0**	**39,9**	**0,9**	**0,7**	
HU	HJRJ	Maizena	Maizena	18,0	18,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena	Leche desnatada	200,0	200,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena	Canela en rama	3,0	3,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena	Azúcar	15,0	15,0						Lácteos
HU	**HJRJ**	**Maizena con sacarina**				**144,4**	**9,0**	**25,0**	**0,9**	**0,7**	**Lácteos**
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Maizena	18,0	18,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Leche desnatada	200,0	200,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Canela en rama	3,0	3,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Sacarina								Lácteos
SE	**HUVV**	**Manzana asada**				**152,8**	**0,5**	**39,8**	**0,2**	**2,9**	**Fruta**
SE	HUVV	Manzana asada	Manzana	200,0	170,0						Fruta
SE	HUVV	Manzana asada	Azúcar	20,0	20,0						Fruta
SE	HUVV	Manzana asada	Canela en rama clavo	0,5	0,5						Fruta
SE	HUVV	Manzana asada	Clavo	0,5	0,5						Fruta
CA	**HUPM**	**Manzana asada dietas**				**81,1**	**0,6**	**21,0**	**0,2**	**3,4**	**Fruta**
CA	HUPM	Manzana asada dietas	Manzana Golden	200,0	184,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Natillas**				**160,5**	**4,3**	**23,9**	**5,3**	**0,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Natillas	Natillas	130,0	130,0						Lácteos
SE	**HUVV**	**Natillas caseras**				**136,6**	**7,3**	**18,0**	**4,5**	**0,5**	**Lácteos**
SE	HUVV	Natillas caseras	Azúcar	12,0	12,0						Lácteos
SE	HUVV	Natillas caseras	Flan en polvo	10,0	10,0						Lácteos
SE	HUVV	Natillas caseras	Canela molida	1,0	1,0						Lácteos
SE	HUVV	Natillas caseras	Leche entera	120,0	120,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Pera cocida**				**77,6**	**0,7**	**18,7**	**0,0**	**3,8**	**Fruta**
CA	HUPM	Pera cocida	Pera	200,0	176,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Potito niños comercial de manzana**				**150,0**	**0,8**	**35,0**	**0,2**	**2,2**	**Fruta**
CA	HUPM	Potito niños comercial de manzana	Potito comercial de manzana	200,0	200,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Puré comercial de frutas**				**56,0**	**0,6**	**12,6**	**0,4**	**1,6**	**Fruta**
CA	HUPM	Puré comercial de frutas	Puré comercial de frutas	100,0	100,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Puré comercial de manzana**				**52,0**	**0,0**	**12,0**	**0,0**	**2,0**	**Fruta**
CA	HUPM	Puré comercial de manzana	Triturado comercial de manzana	100,0	100,0						Fruta
JA	**CHJ**	**Tarrina de frutas industrial**				**68,0**	**0,6**	**15,5**	**0,4**	**2,8**	**Fruta**
JA	CHJ	Tarrina de frutas industrial	Tarrina frutas	100,0	100,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Triturado de fruta y leche**				**126,2**	**3,6**	**18,5**	**4,2**	**2,4**	**Fruta**
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Leche entera	118,0	118,0						Fruta
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Fruta	150,0	132,0						Fruta
JA	**CHJ**	**Triturado de frutas**				**74,9**	**0,8**	**18,9**	**0,0**	**2,8**	**Fruta**
JA	CHJ	Triturado de frutas	Manzana	50,0	46,0						Fruta
JA	CHJ	Triturado de frutas	Naranja	50,0	36,5						Fruta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Triturado de frutas	Pera	50,0	44,0						Fruta
JA	CHJ	Triturado de frutas	Zumo de frutas	50,0	50,0						Fruta
JA	**CHJ**	**Triturado de pera/ manzana**				**78,1**	**0,6**	**20,0**	**0,0**	**3,9**	**Fruta**
JA	CHJ	Triturado de pera/ manzana	Manzana	100,0	92,0						Fruta
JA	CHJ	Triturado de pera/ manzana	Pera	100,0	88,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Yogur azucarado**				**107,5**	**3,8**	**17,5**	**2,5**	**0,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Yogur azucarado	Yogur azucarado	125,0	125,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Yogur desnatado edulcorado**				**46,9**	**5,5**	**6,0**	**0,1**	**0,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Yogur desnatado edulcorado	Yogur desnatado	125,0	125,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Yogur líquido**				**150,8**	**5,8**	**25,6**	**2,8**	**0,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Yogur líquido	Yogur líquido	200,0	200,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Yogur natural**				**70,8**	**4,0**	**4,7**	**4,0**	**0,0**	**Lácteos**
CA	HUPM	Yogur natural	Yogur natural	125,0	125,0						Lácteos
CA	**HUPM**	**Zumo de naranja natural**				**83,2**	**0,6**	**20,2**	**0,0**	**1,4**	**Fruta**
CA	HUPM	Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural	300,0	200,0						Fruta
CA	**HUPM**	**Zumo tetrabrik**				**95,2**	**0,8**	**23,0**	**0,0**	**0,5**	**Fruta**
CA	HUPM	Zumo tetrabrik	Zumo tetrabrik	200,0	200,0						Fruta

Relación de los panes de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Pan blanco c/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,4**	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco c/s de 80 gr**		**80,0**	**80,0**	**204,0**	**5,6**	**44,0**	**0,6**	**3,2**	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 80 gr	Pan blanco	80,0	80,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco s/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,4**	
CA	HUPM	Pan blanco s/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco c/s de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**102,0**	**3,2**	**22,0**	**0,3**	**1,4**	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco s/s de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**102,0**	**3,2**	**22,0**	**0,3**	**1,4**	
CA	HUPM	Pan blanco s/s de 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
JA	**CHJ**	**Pan de 50 gr**		**50,0**	**60,0**	**121,0**	**4,5**	**25,8**	**0,8**	**1,8**	
JA	CHJ	Pan de 50 gr	Pan blanco	50,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral c/s 60 g**		**60,0**	**60,0**	**139,0**	**5,1**	**29,3**	**1,0**	**5,1**	
CA	HUPM	Pan integral c/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral s/s 60 g**		**60,0**	**60,0**	**139,0**	**5,1**	**29,3**	**1,0**	**5,1**	
CA	HUPM	Pan integral s/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral c/s de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**96,7**	**3,2**	**19,6**	**0,4**	**3,4**	
CA	HUPM	Pan integral c/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral s/s de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**96,7**	**3,2**	**19,6**	**0,4**	**3,4**	
CA	HUPM	Pan integral s/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan pachanga c/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Pan pachanga c/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan pachanga s/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Pan pachanga ss de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan sin gluten de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Pan sin gluten de 60 gr	Pan sin gluten	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan tostado de 20 gr**		**20,0**	**20,0**	**51,6**	**1,6**	**11,6**	**0,2**	**0,9**	
CA	HUPM	Pan tostado de 20 gr	Pan tostado	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Pan tostado de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**103,0**	**3,2**	**23,2**	**0,4**	**1,8**	
CA	HUPM	Pan tostado de 40 gr	Pan tostado	40,0	40,0						

Relación de desayunos y meriendas de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Aceite monodosis 10gr.**		**10,0**	**10,0**	**90,0**	**0,0**	**0,0**	**10,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Aceite monodosis 10gr.	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						
CA	**HUPM**	**Aceite monodosis 20gr.**		**20,0**	**20,0**	**180,0**	**0,0**	**0,0**	**20,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Aceite monodosis 20gr.	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						
JA	**CHJ**	**Azúcar**		**10,0**	**10,0**	**40,0**		**10,0**			
JA	CHJ	Azúcar	Azúcar blanquilla	10,0	10,0						
CA	**HUPM**	**Bebida de soja**		**200,0**	**200,0**	**88,0**	**6,2**	**8,2**	**3,4**	**1,0**	
CA	HUPM	Bebida de soja sin lactosa	Bebida sin lactosa	200,0	200,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo atún**		**160,0**	**120,0**	**303,1**	**19,5**	**41,2**	**7,8**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo atún	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo atún con tomate**		**220,0**	**180,0**	**311,6**	**20,0**	**42,8**	**7,9**	**3,5**	
JA	CHJ	Bocadillo atún con tomate	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún con tomate	Tomate	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún con tomate	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de chorizo**		**120,0**	**120,0**	**383,2**	**25,9**	**41,5**	**13,8**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Chorizo	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Bocadillo de jamón cocido**		**120,0**	**120,0**	**222,7**	**15,2**	**33,1**	**2,4**	**1,3**	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Jamón cocido	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de jamón serrano**		**120,0**	**120,0**	**315,5**	**22,7**	**41,3**	**7,8**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Jamón serrano	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Bocadillo de jamón y queso**		**120,0**	**120,0**	**262,2**	**16,5**	**32,0**	**8,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Jamón cocido	30,0	30,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Queso	30,0	30,0						
CA	**HUPM**	**Bocadillo de queso**		**120,0**	**120,0**	**313,6**	**38,4**	**32,4**	**14,2**	**2,1**	
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Queso	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bollería**		**65,0**	**65,0**	**283,0**	**4,6**	**34,32.**	**15,0**	**1,3**	
JA	CHJ	Bollería	Bollería ordinaria	65,0	65,0						
CA	**HUPM**	**Cacao soluble sobre**		**18,0**	**18,0**	**67,3**	**1,8**	**12,1**	**1,5**	**0,1**	
CA	HUPM	Cacao soluble sobre	Cacao soluble sobre	18,0	18,0						
SE	**HUVV**	**Café soluble**		**2,0**	**2,0**	**2,0**	**0,4**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	
SE	HUVV	Café soluble	Café soluble	2,0	2,0						
CA	**HUPM**	**Café soluble descafeinado**		**2,0**	**2,0**	**4,6**	**0,3**	**0,9**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Café soluble descafeinado	Café soluble descafeinado	2,0	2,0						
CA	**HUPM**	**Cereales con leche**		**230,0**	**230,0**	**206,0**	**9,4**	**33,9**	**3,7**	**0,9**	
CA	HUPM	Cereales con leche	Cereales en polvo	30,0	30,0						
CA	HUPM	Cereales con leche	Leche desnatada	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Dulce de membrillo**		**50,0**	**50,0**	**107,7**	**0,0**	**28,5**	**0,0**	**3,2**	
CA	HUPM	Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	50,0	50,0						
CA	**HUPM**	**Flan**		**110,0**	**110,0**	**146,3**	**5,3**	**24,3**	**3,1**	**0,0**	
CA	HUPM	Flan	Flan de huevo	110,0	110,0						
CA	**HUPM**	**Fruta kiwi**		**200,0**	**172,0**	**108,5**	**2,0**	**24,2**	**1,1**	**3,0**	
CA	HUPM	Fruta kiwi	Kiwi	200,0	172,0						
CA	**HUPM**	**Fruta mandarina**		**220,0**	**158,4**	**62,4**	**1,3**	**14,3**	**0,0**	**3,0**	
CA	HUPM	Fruta mandarina	Mandarina	220,0	158,4						
CA	**HUPM**	**Fruta manzana**		**200,0**	**168,0**	**77,0**	**0,0**	**20,0**	**0,0**	**3,3**	
CA	HUPM	Fruta manzana	Manzana	200,0	168,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Fruta manzana Golden**		**200,0**	**184,0**	**81,1**	**0,6**	**21,0**	**0,2**	**3,4**	
CA	HUPM	Fruta manzana Golden	Manzana Golden	200,0	184,0						
CA	**HUPM**	**Fruta manzana roja**		**200,0**	**180,0**	**92,0**	**0,6**	**23,4**	**0,2**	**3,6**	
CA	HUPM	Fruta manzana roja	Manzana roja	200,0	180,0						
CA	**HUPM**	**Fruta melocotón**		**200,0**	**176,0**	**67,6**	**1,1**	**15,8**	**0,0**	**2,5**	
CA	HUPM	Fruta melocotón	Melocotón	200,0	176,0						
CA	**HUPM**	**Fruta naranja**		**220,0**	**160,6**	**60,4**	**1,3**	**13,8**	**0,0**	**3,7**	
CA	HUPM	Fruta naranja	Naranja	220,0	160,6						
CA	**HUPM**	**Fruta nectarina**		**200,0**	**176,0**	**67,6**	**1,1**	**15,8**	**0,0**	**2,5**	
CA	HUPM	Fruta nectarina	Nectarina	200,0	176,0						
CA	**HUPM**	**Fruta pera**		**200,0**	**176,0**	**77,6**	**0,7**	**18,7**	**0,0**	**3,8**	
CA	HUPM	Fruta pera	Pera	200,0	176,0						
CA	**HUPM**	**Fruta plátano**		**160,0**	**105,6**	**92,4**	**1,3**	**21,1**	**0,3**	**2,7**	
CA	HUPM	Fruta plátano	Plátano	160,0	105,6						
CA	**HUPM**	**Galletas con azúcar**		**25,0**	**25,0**	**105,0**	**2,0**	**19,0**	**2,5**	**0,3**	
CA	HUPM	Galletas con azúcar	Galletas con azúcar	25,0	25,0						
JA	**CHJ**	**Galletas sin azúcar**		**20,0**	**20,0**	**92,0**	**1,5**	**13,8**	**3,8**	**0,6**	
JA	CHJ	Galletas sin azúcar	Galletas dietéticas 4 u.	20,0	20,0						
JA	**CHJ**	**Galletas sin gluten**		**46,3**	**46,3**	**223,9**	**4,3**	**27,8**	**10,6**	**1,0**	
JA	CHJ	Galletas sin gluten	Galletas sin gluten	46,3	46,3						
CA	**HUPM**	**Infusión**		**1,8**	**1,8**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Infusión	Té, manzanilla, tila	1,8	1,8						
CA	**HUPM**	**Jamón cocido**		**110,0**	**110,0**	**116,1**	**20,2**	**1,1**	**3,4**	**0,0**	
CA	HUPM	Jamón cocido	Jamón cocido	110,0	110,0						
CA	**HUPM**	**Jamón cocido y queso**		**180,0**	**165,0**	**409,9**	**40,3**	**0,8**	**27,3**	**0,0**	
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Jamón cocido	90,0	84,0						
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Queso	90,0	81,0						
CA	**HUPM**	**Jamón serrano**		**100,0**	**80,0**	**130,0**	**24,4**	**0,0**	**3,6**	**0,0**	
CA	HUPM	Jamón serrano	Jamón serrano	100,0	80,0						
CA	**HUPM**	**Leche desnatada**		**200,0**	**200,0**	**66,4**	**6,5**	**9,8**	**0,4**	**0,0**	
CA	HUPM	Leche desnatada	Leche desnatada	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Leche entera**		**200,0**	**200,0**	**123,4**	**6,2**	**9,0**	**7,2**	**0,0**	
CA	HUPM	Leche entera	Leche entera	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Leche sin lactosa**		**26,0**	**26,0**	**111,0**	**7,0**	**12,5**	**3,9**	**0,4**	
CA	HUPM	Leche sin lactosa	Leche sin lactosa	26,0	26,0						
GR	**HUVN**	**Magdalena ecológica**		**45,0**	**45,0**	**211,1**	**2,9**	**29,5**	**9,9**	**1,1**	
GR	HUVN	Magdalena ecológica	Magdalena	45,0	45,0						
GR	**HUVN**	**Mantequilla**		**15,0**	**15,0**	**112,8**	**0,1**	**0,1**	**12,5**	**0,0**	
GR	HUVN	Mantequilla	Mantequilla	15,0	15,0						
SE	**HUVV**	**Mantequilla 20 gr.**		**20,0**	**20,0**	**127,0**	**0,1**	**Tr**	**14,1**	**0,0**	
SE	HUVV	Mantequilla 20 gr.	Mantequilla	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Manzana asada**		**200,0**	**168,0**	**82,8**	**0,5**	**20,2**	**0,0**	**2,9**	
CA	HUPM	Manzana asada	Manzana asada	200,0	168,0						
CA	**HUPM**	**Margarina 10 gr.**		**10,0**	**10,0**	**74,7**	**0,0**	**0,0**	**5,3**	**0,0**	
CA	HUPM	Margarina 10 gr.	Margarina vegetal porción	10,0	10,0						
SE	**HUVV**	**Margarina 20 gr.**		**20,0**	**20,0**	**127,0**	**0,1**	**0,0**	**14,1**	**0,0**	
SE	HUVV	Margarina 20 gr.	Margarina	20,0	20,0						
SE	**HUVV**	**Mermelada de frutas**		**20,0**	**20,0**	**52,6**	**0,0**	**14,0**	**Tr**	**0,0**	
SE	HUVV	Mermelada de frutas	Mermelada de frutas	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Natillas**		**130,0**	**130,0**	**160,5**	**4,3**	**23,9**	**5,3**	**0,0**	
CA	HUPM	Natillas	Natillas	130,0	130,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco c/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,4**	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Pan blanco c/s de 80 gr**		**80,0**	**80,0**	**204,0**	**5,6**	**44,0**	**0,6**	**3,2**	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 80 gr	Pan blanco	80,0	80,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco s/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,4**	
CA	HUPM	Pan blanco s/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco c/sde 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**102,0**	**3,2**	**22,0**	**0,3**	**1,4**	
CA	HUPM	Pan blanco c/sde 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan blanco s/sde 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**102,0**	**3,2**	**22,0**	**0,3**	**1,4**	
CA	HUPM	Pan blanco s/sde 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan con aceite**		**80,0**	**80,0**	**331,0**	**4,2**	**33,0**	**21,7**	**2,4**	
CA	HUPM	Pan con aceite	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	Pan con aceite	Aceite	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Pan con margarina**		**80,0**	**80,0**	**302,5**	**4,2**	**33,0**	**17,0**	**2,4**	
CA	HUPM	Pan con margarina	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	Pan con margarina	Margarina	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Pan con margarina y mermelada**		**90,0**	**90,0**	**285,8**	**4,2**	**47,0**	**9,0**	**2,7**	
CA	HUPM	Pan con margarina y mermelada	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	Pan con margarina y mermelada	Margarina	10,0	10,0						
CA	HUPM	Pan con margarina y mermelada	Mermelada de frutas	20,0	20,0						
JA	**CHJ**	**Pan de 50 gr**		**50,0**	**60,0**	**121,0**	**4,5**	**25,8**	**0,8**	**1,8**	
JA	CHJ	Pan de 50 gr	Pan blanco	50,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral c/s 60 g**		**60,0**	**60,0**	**139,0**	**5,1**	**29,3**	**1,0**	**5,1**	
CA	HUPM	Pan integral c/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral s/s 60 g**		**60,0**	**60,0**	**139,0**	**5,1**	**29,3**	**1,0**	**5,1**	
CA	HUPM	Pan integral s/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral c/s de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**96,7**	**3,2**	**19,6**	**0,4**	**3,4**	
CA	HUPM	Pan integral c/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan integral s/s de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**96,7**	**3,2**	**19,6**	**0,4**	**3,4**	
CA	HUPM	Pan integral s/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Pan pachanga 40 gr con jamón cocido**		**90,0**	**90,0**	**150,7**	**13,2**	**20,2**	**2,2**	**3,4**	
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/jamón cocido	Pan pachanga	40,0							
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/jamón cocido	Jamón cocido	50,0							
CA	**HUPM**	**Pan pachanga c/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Pan pachanga c/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan pachanga s/s de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Pan pachanga s/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan sin gluten de 60 gr**		**60,0**	**60,0**	**153,0**	**4,2**	**33,0**	**0,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Pan sin gluten de 60 gr	Pan sin gluten	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Pan tostado de 20 gr**		**20,0**	**20,0**	**51,6**	**1,6**	**11,6**	**0,2**	**0,9**	
CA	HUPM	Pan tostado de 20 gr	Pan tostado	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Pan tostado de 40 gr**		**40,0**	**40,0**	**103,0**	**3,2**	**23,2**	**0,4**	**1,8**	
CA	HUPM	Pan tostado de 40 gr	Pan tostado	40,0	40,0						
CA	**HUPM**	**Potito niños comercial de manzana**		**200,0**	**200,0**	**150,0**	**0,8**	**35,0**	**0,2**	**2,2**	
CA	HUPM	Potito niños comercial de manzana	Potito comercial de manzana	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Puré comercial de frutas**		**100,0**	**100,0**	**56,0**	**0,6**	**12,6**	**0,4**	**1,6**	
CA	HUPM	Puré comercial de frutas	Puré comercial de frutas	100,0	100,0						
CA	**HUPM**	**Puré comercial de manzana**		**100,0**	**100,0**	**52,0**	**0,0**	**12,0**	**0,0**	**2,0**	
CA	HUPM	Puré comercial de manzana	Triturado comercial de manzana	100,0	100,0						
CA	**HUPM**	**Queso en porciones**		**30,0**	**30,0**	**83,8**	**5,4**	**0,8**	**6,6**	**0,0**	
CA	HUPM	Queso en porciones	Queso en porciones	30,0	30,0						
CA	**HUPM**	**Queso manchego**		**100,0**	**90,0**	**351,0**	**27,0**	**0,0**	**27,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Queso manchego	Queso manchego	100,0	90,0						
CA	**HUPM**	**Sacarina**		**0,1**	**0,1**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Sacarina	Sacarina	0,1	0,1						
SE	**HUVV**	**Sobaos**		**20,0**	**20,0**	**179,0**	**2,3**	**21,0**	**9,7**	**0,2**	
SE	HUVV	Sobaos	Sobaos	20,0	20,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	**HUVN**	**Tarrina comercial de tomate**		**20,0**	**20,0**	**4,4**	**0,3**	**0,8**	**0,1**	**0,3**	
GR	HUVN	Tarrina comercial de tomate	Tarrina comercial de tomate	20,0	20,0						
JA	**CHJ**	**Tarrina de frutas industrial**		**100,0**	**100,0**	**68,0**	**0,6**	**15,5**	**0,4**	**2,8**	
JA	CHJ	Tarrina de frutas industrial	Tarrina frutas	100,0	100,0						
CA	**HUPM**	**Tomate triturado**		**60,0**	**56,4**	**10,9**	**0,6**	**2,1**	**0,0**	**0,8**	
CA	HUPM	Tomate triturado	Tomate triturado natural	60,0	56,4						
CA	**HUPM**	**Triturado de fruta y leche**		**268,0**	**250,0**	**126,2**	**3,6**	**18,5**	**4,2**	**2,4**	
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Leche entera	118,0	118,0						
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Fruta	150,0	132,0						
CA	**HUPM**	**Yogur azucarado**		**125,0**	**125,0**	**107,5**	**3,8**	**17,5**	**2,5**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur azucarado	Yogur azucarado	125,0	125,0						
CA	**HUPM**	**Yogur desnatado edulcorado**		**125,0**	**125,0**	**46,9**	**5,5**	**6,0**	**0,1**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur desnatado edulcorado	Yogur desnatado	125,0	125,0						
CA	**HUPM**	**Yogur líquido**		**200,0**	**200,0**	**150,8**	**5,8**	**25,6**	**2,8**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur líquido	Yogur líquido	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Yogur natural**		**125,0**	**125,0**	**70,8**	**4,0**	**4,7**	**4,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur natural	Yogur natural	125,0	125,0						
CA	**HUPM**	**Zumo de naranja natural**		**200,0**	**200,0**	**83,2**	**0,6**	**20,2**	**0,0**	**1,4**	
CA	HUPM	Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Zumo tetrabrik**		**200,0**	**200,0**	**95,2**	**0,8**	**23,0**	**0,0**	**0,5**	
CA	HUPM	Zumo tetrabrik	Zumo tetrabrik	200,0	200,0						

Relación de alimentos usados como suplementos en los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPR**	**Agua gelificada comercial limón**		**125 gr**	**125 gr**	**40,0**	**0,0**	**9,5**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPR	Agua gelificada comercial limón	Agua gelificada comercial c/az	125 gr	125 gr						
CA	**HUPR**	**Agua gelificada comercial s/az**		**125 gr**	**125 gr**	**3,8**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPR	Agua gelificada comercial s/az	Agua gelificada comercial s/az	125 gr	125 gr						
JA	**CHJ**	**Azúcar**		**10,0**	**10,0**	**40,0**		**10,0**			
JA	CHJ	Azúcar	Azúcar blanquilla	10,0	10,0						
JA	**CHJ**	**Bebida isotónica**		**1500,0**	**1500,0**	**390,0**	**0,0**	**94,5**	**0,0**	**0,0**	
JA	CHJ	Bebida isotónica	Bebida isotónica	1500,0	1500,0	390,0	0,0	94,5	0,0	0,0	
JA	**CHJ**	**Bocadillo atún**		**160,0**	**120,0**	**303,1**	**19,5**	**41,2**	**7,8**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo atún	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo atún con tomate**		**220,0**	**180,0**	**311,6**	**20,0**	**42,8**	**7,9**	**3,5**	
JA	CHJ	Bocadillo atún c/ tomate	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún c/ tomate	Tomate	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún c/ tomate	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de chorizo**		**120,0**	**120,0**	**383,2**	**25,9**	**41,5**	**13,8**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Chorizo	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	**HUPM**	**Bocadillo de jamón cocido**		**120,0**	**120,0**	**222,7**	**15,2**	**33,1**	**2,4**	**1,3**	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Jamón cocido	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de jamón serrano**		**120,0**	**120,0**	**315,5**	**22,7**	**41,3**	**7,8**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Jamón serrano	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Pan blanco	60,0	60,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Bocadillo de jamón y queso**		**120,0**	**120,0**	**262,2**	**16,5**	**32,0**	**8,5**	**2,1**	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Jamón cocido	30,0	30,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Queso	30,0	30,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de pechuga empanada**		**180,0**	**180,0**	**461,8**	**30,9**	**46,4**	**18,3**	**3,2**	
JA	CHJ	Bocadillo de pechuga empanada	Pechuga empanada	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de pechuga empanada	Pan blanco	80,0	80,0						
CA	**HUPM**	**Bocadillo de queso**		**120,0**	**120,0**	**313,6**	**38,4**	**32,4**	**14,2**	**2,1**	
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Queso	60,0	60,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de queso fresco**		**160,0**	**160,0**	**354,8**	**16,8**	**44,0**	**14,9**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de queso fresco	Queso fresco	80,0	80,0						
JA	CHJ	Bocadillo de queso fresco	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de queso manchego**		**160,0**	**160,0**	**492,3**	**29,2**	**41,6**	**24,4**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de queso manchego	Queso manchego	80,0	80,0						
JA	CHJ	Bocadillo de queso manchego	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de salchichón**				**452,3**	**23,0**	**44,4**	**21,6**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de salchichón	Salchichón	80,0	80,0						
JA	CHJ	Bocadillo de salchichón	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de ternera empanada**				**425,6**	**25,1**	**46,4**	**16,8**	**3,2**	
JA	CHJ	Bocadillo de ternera empanada	Ternera empanada	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de ternera empanada	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de tortilla de atún**		**180,0**	**180,0**	**528,0**	**30,6**	**41,8**	**28,0**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla de atún	Tortilla de atún	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla de atún	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de tortilla de jamón cocido**		**180,0**	**180,0**	**609,2**	**31,4**	**42,0**	**35,9**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jamón cocido	Tortilla de jamón cocido	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jamón cocido	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de tortilla de jamón serrano**		**180,0**	**180,0**	**561,3**	**34,3**	**42,0**	**30,1**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jam. serrano	Tortilla de jamón serrano	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jam. serrano	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de tortilla francesa**		**180,0**	**180,0**	**464,7**	**21,9**	**42,0**	**24,9**	**2,8**	
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla francesa	Tortilla francesa	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla francesa	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bocadillo de tortilla española**		**200,0**	**200,0**	**468,5**	**19,9**	**52,6**	**21,6**	**4,0**	
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla española	Tortilla española	120,0	120,0						
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla española	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	**CHJ**	**Bollería**		**65,0**	**65,0**	**283,0**	**4,6**	**34,32.**	**15,0**	**1,3**	
JA	CHJ	Bollería	Bollería ordinaria	65,0	65,0						
CA	**HUPM**	**Cacao soluble sobre**		**18,0**	**18,0**	**67,3**	**1,8**	**12,1**	**1,5**	**0,1**	
CA	HUPM	Cacao soluble sobre	Cacao soluble sobre	18,0	18,0						
SE	**HUVV**	**Café soluble**		**2,0**	**2,0**	**2,0**	**0,4**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	
SE	HUVV	Café soluble	Café soluble	2,0	2,0						
CA	**HUPM**	**Café soluble descafeinado**		**2,0**	**2,0**	**4,6**	**0,3**	**0,9**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Café soluble descafeinado	Café soluble descafeinado	2,0	2,0						
CA	**HUPM**	**Cereales con leche**		**230,0**	**230,0**	**206,0**	**9,4**	**33,9**	**3,7**	**0,9**	
CA	HUPM	Cereales con leche	Cereales en polvo	30,0	30,0						
CA	HUPM	Cereales con leche	Leche desnatada	200,0	200,0						
JA	**CHJ**	**Crema de queso**		**110,0**	**110,0**	**121,5**	**7,0**	**15,8**	**3,0**	**1,5**	
JA	CHJ	Crema de queso	Crema de queso	110,0	110,0						
CA	**HUPM**	**Dulce de membrillo**		**50,0**	**50,0**	**107,7**	**0,0**	**28,5**	**0,0**	**3,2**	
CA	HUPM	Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	50,0	50,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPM**	**Espesante**		**6,4**	**6,4**	**24,0**	**0,0**	**6,0**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Espesante	Sobre de espesante	6,4	6,4						
CA	**HUPM**	**Flan**		**110,0**	**110,0**	**146,3**	**5,3**	**24,3**	**3,1**	**0,0**	
CA	HUPM	Flan	Flan de huevo	110,0	110,0						
CA	**HUPR**	**Flan de frutas comercial**		**100 gr.**	**100 gr.**	**104,0**		**21,0**	**2,0**	**1,5- 2,8**	
CA	HUPR	Flan de frutas comercial	Manzana, leche	100 gr.	100 gr.						
CA	**HUPM**	**Fruta kiwi**		**200,0**	**172,0**	**108,5**	**2,0**	**24,2**	**1,1**	**3,0**	
CA	HUPM	Fruta kiwi	Kiwi	200,0	172,0						
CA	**HUPM**	**Fruta limón**		**220,0**	**158,4**	**32,0**	**0,0**	**8,0**	**0,0**	**3,0**	
CA	HUPM	Fruta limón	Limón	220,0	158,4						
CA	**HUPM**	**Fruta mandarina**		**220,0**	**158,4**	**62,4**	**1,3**	**14,3**	**0,0**	**3,0**	
CA	HUPM	Fruta mandarina	Mandarina	220,0	158,4						
CA	**HUPM**	**Fruta manzana**		**200,0**	**168,0**	**77,0**	**0,0**	**20,0**	**0,0**	**3,3**	
CA	HUPM	Fruta manzana	Manzana	200,0	168,0						
CA	**HUPM**	**Fruta manzana Golden**		**200,0**	**184,0**	**81,1**	**0,6**	**21,0**	**0,2**	**3,4**	
CA	HUPM	Fruta manzana Golden	Manzana Golden	200,0	184,0						
CA	**HUPM**	**Fruta manzana roja**		**200,0**	**180,0**	**92,0**	**0,6**	**23,4**	**0,2**	**3,6**	
CA	HUPM	Fruta manzana roja	Manzana roja	200,0	180,0						
CA	**HUPM**	**Fruta melocotón**		**200,0**	**176,0**	**67,6**	**1,1**	**15,8**	**0,0**	**2,5**	
CA	HUPM	Fruta melocotón	Melocotón	200,0	176,0						
CA	**HUPM**	**Fruta naranja**		**220,0**	**160,6**	**60,4**	**1,3**	**13,8**	**0,0**	**3,7**	
CA	HUPM	Fruta naranja	Naranja	220,0	160,6						
CA	**HUPM**	**Fruta nectarina**		**200,0**	**176,0**	**67,6**	**1,1**	**15,8**	**0,0**	**2,5**	
CA	HUPM	Fruta nectarina	Nectarina	200,0	176,0						
CA	**HUPM**	**Fruta pera**		**200,0**	**176,0**	**77,6**	**0,7**	**18,7**	**0,0**	**3,8**	
CA	HUPM	Fruta pera	Pera	200,0	176,0						
CA	**HUPM**	**Fruta plátano**		**160,0**	**105,6**	**92,4**	**1,3**	**21,1**	**0,3**	**2,7**	
CA	HUPM	Fruta plátano	Plátano	160,0	105,6						
CA	**HUPM**	**Galletas con azúcar**		**25,0**	**25,0**	**105,0**	**2,0**	**19,0**	**2,5**	**0,3**	
CA	HUPM	Galletas con azúcar	Galletas con azúcar	25,0	25,0						
JA	**CHJ**	**Galletas sin azúcar**		**20,0**	**20,0**	**92,0**	**1,5**	**13,8**	**3,8**	**0,6**	
JA	CHJ	Galletas sin azúcar	Galletas dietéticas 4 u.	20,0	20,0						
JA	**CHJ**	**Galletas sin gluten**		**46,3**	**46,3**	**223,9**	**4,3**	**27,8**	**10,6**	**1,0**	
JA	CHJ	Galletas sin gluten	Galletas sin gluten	46,3	46,3						
CA	**HUPM**	**Infusión**		**1,8**	**1,8**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Infusión	Té, manzanilla, tila	1,8	1,8						
CA	HUPM	Jamón cocido	Jamón cocido	110,0	110,0	116,1	20,2	1,1	3,4	0,0	
CA	**HUPM**	**Jamón cocido y queso**		**180,0**	**165,0**	**409,9**	**40,3**	**0,8**	**27,3**	**0,0**	
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Jamón cocido	90,0	84,0						
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Queso	90,0	81,0						
CA	HUPM	Jamón serrano	Jamón serrano	100,0	80,0	130,0	24,4	0,0	3,6	0,0	
CA	**HUPM**	**Margarina 10 gr.**		**10,0**	**10,0**	**74,7**	**0,0**	**0,0**	**5,3**	**0,0**	
CA	HUPM	Margarina 10 gr.	Margarina vegetal porcion	10,0	10,0						
SE	**HUVV**	**Margarina 20 gr.**		**20,0**	**20,0**	**127,0**	**0,1**	**0,0**	**14,1**	**0,0**	
SE	HUVV	Margarina 20 gr.	Margarina	20,0	20,0						
SE	**HUVV**	**Mermelada de frutas**		**20,0**	**20,0**	**52,6**	**0,0**	**14,0**	**Tr**	**0,0**	
SE	HUVV	Mermelada de frutas	Mermelada de frutas	20,0	20,0						
CA	**HUPM**	**Natillas**		**130,0**	**130,0**	**160,5**	**4,3**	**23,9**	**5,3**	**0,0**	
CA	HUPM	Natillas	Natillas	130,0	130,0						
CA	**HUPM**	**Pan pachanga 40 gr con jamón cocido**		**90,0**	**90,0**	**150,7**	**13,2**	**20,2**	**2,2**	**3,4**	
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/ jam. cocido	Pan pachanga	40,0							
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/ jam. cocido	Jamón cocido	50,0							

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	**HUPR**	**Papilla comercial 8 cereales**		**100 gr**	**100 gr**	**272,0**	**8,9**	**80,7**	**1,5**	**2,2**	
CA	HUPR	Papilla comercial 8 cereales	Papilla comercial 8 cereales	100 gr	100 gr	272,0	8,9	80,7	1,5	2,2	
CA	**HUPR**	**Papilla comercial crema de arroz**		**100 gr**	**100 gr**	**372,0**	**8,0**	**83,0**	**0,9**	**3,5**	
CA	HUPR	Papilla comercial crema de arroz	Papilla comercial crema de arroz	100 gr	100 gr	372,0	8,0	83,0	0,9	3,5	
CA	**HUPR**	**Papilla comercial crema de arroz con manzana**		**100 gr**	**100 gr**	**370,0**	**9,4**	**78,3**	**2,1**	**6,0**	
CA	HUPR	Papilla comercial crema de arroz con manzana	Papilla comercial crema de arroz con manzana	100 gr	100 gr	370,0	9,4	78,3	2,1	6,0	
CA	**HUPR**	**Papilla comercial multifrutas**		**100 gr**	**100 gr**	**370,0**	**7,2**	**83,1**	**1,0**	**2,6**	
CA	HUPR	Papilla comercial multifrutas	Papilla comercial multifrutas	100 gr	100 gr	370,0	7,2	83,1	1,0	2,6	
CA	**HUPM**	**Potito niños comercial de manzana**		**200,0**	**200,0**	**150,0**	**0,8**	**35,0**	**0,2**	**2,2**	
CA	HUPM	Potito niños comercial de manzana	Potito comercial de manzana	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Proteínas (suplemento)**		**10,0**	**10,0**	**38,0**	**9,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	
CA	HUPM	Proteínas	Sobre de Proteínas	10,0	10,0						
CA	**HUPM**	**Puré comercial de frutas**		**100,0**	**100,0**	**56,0**	**0,6**	**12,6**	**0,4**	**1,6**	
CA	HUPM	Puré comercial de frutas	Puré comercial de frutas	100,0	100,0						
CA	**HUPM**	**Puré comercial de manzana**		**100,0**	**100,0**	**52,0**	**0,0**	**12,0**	**0,0**	**2,0**	
CA	HUPM	Puré comercial de manzana	Triturado comercial de manzana	100,0	100,0						
CA	**HUPM**	**Queso en porciones**		**30,0**	**30,0**	**83,8**	**5,4**	**0,8**	**6,6**	**0,0**	
CA	HUPM	Queso en porciones	Queso en porciones	30,0	30,0						
CA	HUPM	Queso manchego	Queso manchego	100,0	90,0	351,0	27,0	0,0	27,0	0,0	
CA	**HUPM**	**Queso manchego**		**100,0**	**90,0**	**351,0**	**27,0**	**0,0**	**27,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Queso manchego	Queso manchego	100,0	90,0						
CA	**HUPM**	**Sacarina**		**0,1**	**0,1**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Sacarina	Sacarina	0,1	0,1						
JA	**CHJ**	**Tarrina de frutas industrial**		**100,0**	**100,0**	**68,0**	**0,6**	**15,5**	**0,4**	**2,8**	
JA	CHJ	Tarrina de frutas industrial	Tarrina frutas	100,0	100,0						
CA	**HUPM**	**Yogur azucarado**		**125,0**	**125,0**	**107,5**	**3,8**	**17,5**	**2,5**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur azucarado	Yogur azucarado	125,0	125,0						
CA	**HUPM**	**Yogur desnatado edulcorado**		**125,0**	**125,0**	**46,9**	**5,5**	**6,0**	**0,1**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur desnatado edulcorado	Yogur desnatado	125,0	125,0						
CA	**HUPM**	**Yogur líquido**		**200,0**	**200,0**	**150,8**	**5,8**	**25,6**	**2,8**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur líquido	Yogur líquido	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Yogur natural**		**125,0**	**125,0**	**70,8**	**4,0**	**4,7**	**4,0**	**0,0**	
CA	HUPM	Yogur natural	Yogur natural	125,0	125,0						
CA	**HUPM**	**Zumo de naranja natural**		**200,0**	**200,0**	**83,2**	**0,6**	**20,2**	**0,0**	**1,4**	
CA	HUPM	Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural	200,0	200,0						
CA	**HUPM**	**Zumo tetrabrik**		**200,0**	**200,0**	**95,2**	**0,8**	**23,0**	**0,0**	**0,5**	
CA	HUPM	Zumo tetrabrik	Zumo tetrabrik	200,0	200,0						